кулинарные фантазии

ФАРШИРОВАННЫЕ БЛЮДА

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Блюда с начинкой хороши на все случаи: они необыкновенно разнообразят будничный стол и, без сомнения, украшают праздничный. Кроме того, вы можете готовить их круглогодично, поскольку – при желании сэкономить и не покупать в зимний период недешевые заморские овощи и фрукты – в любой сезон найдется множество продуктов, отлично поддающихся фаршировке. В нашей книге вы найдете оригинальные рецепты на любой вкус, но главное – во всевозможных сочетаниях, о которых, вполне вероятно, вы и не подозревали.

- Гера Марксовна Треер
  - Фаршируйте с удовольствием
  - Блюда с мясом и мясными продуктами
    - Фаршированное мясо
    - Блюда с мясом и фаршем
    - Блюда с печенью, языком и сердцем
    - Блюда с колбасой, ветчиной, бужениной и окороком
  - Блюда с птицей
    - Фаршированная курица
    - Блюда с курицей и индейкой
  - Блюда с рыбой и морепродуктами
    - Фаршированная рыба и фаршированные кальмары
    - Блюда с рыбой
    - Блюда с рыбными продуктами
    - Блюда с морепродуктами
  - Блюда с овощами, грибами, крупами, фасолью, кукурузой, оливками, творогом и сыром
    - Блюда с овощами
    - Блюда с грибами
    - Блюда с крупами, фасолью, кукурузой, оливками, творогом и сыром
  - Десерты
  -

Гера Марксовна Треер
Фаршированные блюда

Фаршируйте с удовольствием

Как это часто бывало в искусстве приготовления пищи, мало каким первооткрывателям, выдумщикам и авторам идей повезло так же, как, например, г-ну Оливье или графу Строганову, чью фамилию увековечил, согласно преданию, один из его поваров, приготовив мясо с подливкой – бефстроганов. Имена множества первопроходцев, чьими достижениями мы пользуемся ежедневно, навсегда канули в Лету.

А между тем имя того, кто, удачно поохотившись, придумал запечь пойманную дичь, наполнив ее начинкой, возможно, из орехов и ароматных трав, должно быть занесено во все почетные справочники. Ибо выдающаяся находка этого стихийного шеф-повара положила начало одному из самых творческих и вкусных разделов кулинарии.

Что возникает в воображении, когда мы слышим словосочетание «фаршированное блюдо»? Ну конечно: гусь с яблоками, кабачки с мясом и яйца с луком. Неужели всё?! Как мы ошибаемся, увы. Опытные кулинары прекрасно знают: фаршировать можно почти все – огурцы, редис, кальмаров, помидоры, дыню, яблоки, груши, картофель, грибы, тыкву, макароны, капусту, репу… И далее, как говорится, со всеми остановками.

Блюда с начинкой хороши на все случаи: они необыкновенно разнообразят будничный стол и, без сомнения, украшают праздничный. Кроме того, вы можете готовить их круглогодично, поскольку – при желании сэкономить и не покупать в зимний период недешевые заморские овощи и фрукты – в любой сезон найдется множество продуктов, отлично поддающихся фаршировке.

В нашей книге вы найдете оригинальные рецепты на любой вкус из мяса, птицы, рыбы и морепродуктов, овощей, круп, грибов, орехов, ягод, фруктов, сыра и творога. Но главное – во всевозможных сочетаниях, о которых, вполне вероятно, вы и не подозревали.

Словом, примите совет: не ждите очередного праздника. Начинайте удивлять домочадцев сегодня – изысканными закусками, необыкновенным горячим и восхитительными десертами. Фаршированных блюд столько, что хватит и на будни, и на праздники, тем более что набор продуктов ограничен только вашей фантазией и смелостью в выборе сочетаний. А гости подтянутся…

С пожеланием праздничных будней Гера Треер, автор-

составитель

Блюда с мясом и мясными продуктами

Фаршированное мясо

Запеченная говяжья вырезка с цветной капустой, маринованными огурцами, розмарином, шалфеем, эстрагоном и кинзой «Великосветская»

– 800 г говяжьей вырезки
– 400 г цветной капусты
– 1 маринованный огурец
– 3 зубчика чеснока
– 150 г сметаны
– 3 сваренных вкрутую яйца
– 1 ст. ложка лимонного сока
– 1 ч. ложка розмарина
– 1/2 ч. ложки шалфея
– 1/2 ч. ложки эстрагона
– 1/2 пучка кинзы
– 1/2 пучка зеленого лука
– 1 ст. ложка растительного масла
– красный и черный молотый перец, соль – по вкусу

Мясо разрежьте на 2 части, каждую часть отбейте с обеих сторон, сделайте надрезы, натрите внутри и снаружи смесью из красного и черного перца, шалфея, эстрагона, розмарина и измельченного чеснока.

Цветную капусту разберите на соцветия и поварите 3 минуты в кипящей подсоленной воде. Яйца нарежьте кубиками, зеленый лук нашинкуйте. Смешайте все подготовленные продукты, посолите, поперчите и заправьте сметаной.

Полученную начинку тщательно перемешайте. Наполните ею подготовленное мясо и скрепите края надрезов деревянными шпажками. Уложите в смазанную растительным маслом форму, влейте немного воды и положите сметану.

Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, нарезав порционными кусками, украсив кружками огурца и веточками кинзы.

Запеченная говядина с сельдереем, сыром-ассорти, изюмом, арахисом, оливками, чесноком, тимьяном и базиликом «Иностранка»

– 800 г говядины
– 100 г стеблевого сельдерея
– 1 корень сельдерея
– 100 г сливочного сыра
– 100 г сыра чеддер
– 2 ст. ложки арахиса
– 1 ст. ложка изюма
– 3–4 ст. ложки оливок без косточек
– 1–2 шт. редиса
– 3 зубчика чеснока
– 1–2 лавровых листа
– 4 ст. ложки томатного соуса
– 1 ч. ложка тимьяна
– 1/2 пучка базилика
– 1/2 пучка кресс-салата
– 2 ст. ложки растительного масла
– красный и черный молотый перец, соль – по вкусу

Стебли сельдерея нарежьте кусочками длиной 5 см. Сыр и корень сельдерея натрите на средней терке и смешайте с нарезанным сельдереем. Добавьте измельченный арахис, изюм, тимьян, соль и тщательно перемешайте полученную начинку.

Мясо разрежьте на несколько частей, обжарьте в 1 ст. ложке растительного масла до золотистого цвета и охладите. Затем в каждом куске сделайте глубокие надрезы, наполните их начинкой и скрепите края надрезов деревянными шпажками. Фаршированное мясо уложите в смазанную оставшимся маслом форму, посолите, поперчите, добавьте лавровый лист, толченый чеснок и томатный соус.

Запекайте в духовке до готовности при средней температуре, поливая соусом. Подавайте, уложив на кресс-салат, украсив кружками редиса, нарезанными оливками и посыпав измельченной зеленью базилика.

Запеченная телятина со свеклой, черносливом, клюквой, сыром, майонезом, чесноком и петрушкой «Владимиро-суздальская»

– 600 г телятины
– 1 шт. свеклы
– 100 г чернослива
– 3 ст. ложки клюквы
– 100 г любого тертого сыра

– 150 г майонеза
– 3 ст. ложки сметаны
– 2 зубчика чеснока
– 1/2 пучка петрушки
– 2 ст. ложки растительного масла
– сахар, перец и соль – по вкусу

Свеклу очистите и натрите на средней терке. Чернослив залейте горячей водой на 20–30 минут, откиньте на дуршлаг, мякоть крупно нарежьте. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте сахар, толченый чеснок, посолите и заправьте сметаной. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Мясо куском обжарьте в 1 ст. ложке растительного масла до золотистого цвета и охладите. Затем сделайте глубокий надрез, наполните его начинкой и скрепите края надреза деревянными шпажками. Фаршированное мясо уложите в смазанную оставшимся маслом форму, посолите, поперчите и залейте майонезом.

Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. За несколько минут до готовности посыпьте мясо тертым сыром и запекайте до образования золотистой корочки. Подавайте, украсив клюквой и веточками петрушки.

Запеченная телятина с баклажанами, сладким перцем, сельдереем, сметаной, петрушкой, розмарином и укропом «От шеф-повара ресторана в Варне»

– 700 г телятины
– 5 баклажанов
– 5 шт. сладкого перца
– 1 шт. горького перца
– 1 корень сельдерея
– 2 зубчика чеснока
– 150 г сметаны
– 1–2 лавровых листа
– 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки
– 1 ч. ложка измельченного розмарина
– 2 ч. ложки винного уксуса
– 1/2 ч. ложки сахара
– 1/2 пучка укропа
– 6 ст. ложек растительного масла
– красный и черный молотый перец, соль – по вкусу

Баклажаны нарежьте кружками, посолите и положите на 1 час

под пресс. Спустя это время слейте образовавшуюся жидкость, обжарьте баклажаны в 3 ст. ложках растительного масла и охладите.

У сладкого перца удалите плодоножки, семена, мякоть пропустите через мясорубку. Добавьте измельченный горький перец, соль, уксус и сахар. Баклажаны смешайте с подготовленным сладким перцем и 2 ст. ложками измельченной зелени укропа и петрушки. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Мясо куском обжарьте в 2 ст. ложках растительного масла со всех сторон до образования золотистой корочки и охладите. Затем сделайте в нем глубокий надрез, наполните начинкой и уложите в смазанную оставшимся растительным маслом форму. Посыпьте измельченным корнем сельдерея, толченым чесноком, розмарином, добавьте лавровый лист, посолите, поперчите и залейте сметаной.

Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, нарезав порционными кусками и посыпав измельченной зеленью оставшегося укропа.

Запеченная телячья грудинка с печенью, салом, гречневой кашей и петрушкой «По-житомирски»

– 1 кг телячьей грудинки
– 400 г говяжьей печени
– 100 г гречневой крупы
– 100 г сала
– 1 луковица
– 1 яйцо
– $^1/_2$пучка петрушки
– 4 ст. ложки сливочного масла
– перец и соль – по вкусу

Гречневую крупу сварите в подсоленной воде до полуготовности. Печень крупно нарежьте. Сало мелко нарежьте и обжарьте на сливочном масле до золотистого цвета. Затем добавьте измельченный лук, печень, влейте немного воды и потушите все до готовности.

Охлажденную массу пропустите через мясорубку, смешайте с подготовленной гречневой крупой, взбитым яйцом, посолите и поперчите. Полученную начинку тщательно перемешайте.

В телячьей грудинке разрубите кости, сделайте глубокий надрез, натрите внутри и снаружи солью, перцем, наполните

начинкой и уложите в форму. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре, поливая выделяющимся соком и жиром. Подавайте, посыпав измельченной зеленью петрушки.

Запеченная свинина с репой, морковью, помидорами, кукурузой, чесноком, розмарином, базиликом и тимьяном «Кирилловская»

– 800 г свинины
– 2 шт. репы
– 3 шт. моркови
– 2 помидора
– 100 г консервированной кукурузы
– 1 лимон
– 2 зубчика чеснока
– 1 ст. ложка уксуса
– 1 ч. ложка розмарина
– 1/2 ч. ложки тимьяна
– 1/2 ч. ложки измельченного лаврового листа
– 1/2 пучка базилика
– 4 ст. ложки растительного масла
– сахар, красный молотый перец и соль – по вкусу

Мясо слегка отбейте с двух сторон, сделайте глубокий надрез, натрите внутри и снаружи смесью из соли, перца, розмарина, тимьяна и лаврового листа. Затем полейте свежевыжатым лимонным соком, посыпьте толченым чесноком и поместите на 20–30 минут в прохладное место.

Морковь и репу натрите на средней терке, посолите и заправьте 2 ст. ложками растительного масла, смешанного с уксусом и сахаром. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Маринованное мясо наполните начинкой, обжарьте в оставшемся растительном масле до образования золотистой корочки и заверните в фольгу. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, нарезав порционными кусками, украсив кружками помидоров, посыпав кукурузой и измельченным базиликом.

Тушеная свинина с капустой, редькой, морковью, сельдереем, майораном, петрушкой и розмарином «Демидовская»

– 800 г свинины

– 500 г капусты
– 2 шт. редьки
– 1 шт. моркови
– 1 корень сельдерея
– 2 луковицы
– 2 зубчика чеснока
– 100 г консервированного зеленого горошка
– 1 лимон
– 3–4 ст. ложки панировочных сухарей
– 1–2 лавровых листа
– 1 ч. ложка розмарина
– 1 ч. ложка майорана
– 1/2 пучка петрушки
– 6 ст. ложек растительного масла
– красный и черный молотый перец, соль – по вкусу

Капусту, редьку, 1 луковицу нашинкуйте тонкой соломкой, тщательно перетрите, заправьте 2 ст. ложками растительного масла, солью и перцем. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Морковь и корень сельдерея натрите на средней терке, оставшийся лук нарежьте полукольцами, чеснок измельчите. Обжарьте все в 2 ст. ложках растительного масла до золотистого цвета.

Мясо слегка отбейте с двух сторон, сделайте глубокий надрез, наполните начинкой и скрепите края надреза деревянными шпажками. Обваляйте в смеси из панировочных сухарей, соли, перца, розмарина, майорана и обжарьте в оставшемся масле.

Затем влейте немного воды, добавьте обжаренные овощи, лавровый лист, посолите и потушите до готовности. Подавайте, нарезав порционными кусками, украсив зеленым горошком, ломтиками лимона и посыпав измельченной зеленью петрушки.

Запеченная свинина с базиликом, сыром, сметаной, чесноком, кинзой, душицей и эстрагоном «Третьяковская»

– 700 г свинины
– 3 помидора
– 1 шт. моркови
– 2 зубчика чеснока
– 200 г сметаны
– 100 г любого тертого сыра

– 3–4 ст. ложки панировочных сухарей
– 1 яйцо
– 1 ч. ложка душицы
– 200 г зелени базилика
– 1/2 ч. ложки эстрагона
– 1/2 пучка кинзы
– 1 ст. ложка растительного масла
– перец и соль – по вкусу

Зелень базилика крупно нарежьте и смешайте с взбитым яйцом. Добавьте 1 ст. ложку сметаны, тертый сыр, измельченный чеснок, панировочные сухари, душицу и эстрагон. Посолите, поперчите и тщательно перемешайте полученную начинку.

Мясо отбейте с двух сторон, сделайте глубокий надрез, натрите внутри и снаружи солью и перцем. Наполните начинкой и скрепите края надреза деревянными шпажками. Уложите в смазанную растительным маслом форму, влейте немного воды и добавьте оставшуюся сметану.

Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, нарезав порционными кусками, украсив кружками помидоров, моркови и веточками кинзы.

Тушеная свинина с грибами, помидорами, чесноком, имбирем, зеленым луком и петрушкой «Морозовская»

– 600 г свинины
– 100 г сушеных белых грибов
– 100 г маринованных грибов
– 1 помидор
– 1 луковица
– 4 зубчика чеснока
– 100 г панировочных сухарей
– 2 яйца
– 2 ст. ложки томатной пасты
– 1–2 лавровых листа
– 1 ч. ложка уксуса
– 1/2 пучка зеленого лука
– 1/2 пучка петрушки
– 1/2 пучка зеленого салата
– 4 ст. ложки растительного масла
– молотый имбирь, перец и соль – по вкусу

Сушеные грибы сварите до готовности, охладите и

пропустите через мясорубку. Маринованные грибы мелко нарубите. Нарезанный репчатый лук обжарьте в 1 ст. ложке растительного масла, добавьте все грибы и потушите 10–15 минут.

Грибную массу заправьте 3 зубчиками толченого чеснока, уксусом, перцем, солью и мелко нарезанным зеленым луком. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Свинину разрежьте на 2 части, в каждой части сделайте глубокий надрез, наполните начинкой и скрепите края надрезов деревянными шпажками. Куски фаршированного мяса обмакните во взбитых яйцах, обваляйте в панировочных в сухарях и обжарьте на оставшемся растительном масле до золотистого цвета.

Затем влейте немного воды, добавьте томатную пасту, лавровый лист, имбирь, посолите, поперчите и потушите до готовности. Подавайте, уложив на листья зеленого салата, украсив кружками помидора, посыпав оставшимся толченым чесноком и измельченной зеленью петрушки.

Запеченная свиная грудинка с баклажанами, помидорами, чесноком, базиликом, укропом и тимьяном «По-пловдивски»

– 800 г свиной грудинки
– 4 баклажана
– 1 помидор
– 1 соленый огурец
– 2 луковицы
– 5 зубчиков чеснока
– 1 лимон
– 1 ч. ложка сушеного молотого тимьяна
– 1 ч. ложка сушеного молотого розмарина
– 150 г панировочных сухарей
– 1–2 лавровых листа
– 1 ст. ложка лимонного сока
– 1 пучок зеленого лука
– 100 г базилика
– $^1/_2$пучка укропа
– 200 г сливочного масла
– красный и черный молотый перец, соль – по вкусу

В свиной грудинке разрубите кости, сделайте глубокий надрез и натрите внутри и снаружи смесью из соли, перца, чеснока, тимьяна и розмарина. Добавьте лавровый лист,

толченый чеснок, сбрызните свежевыжатым лимонным соком и поместите на 20–30 минут в прохладное место.

Баклажаны очистите от кожицы, пропустите через мясорубку, посолите и сбрызните лимонным соком. Лук и чеснок мелко нарежьте и обжарьте в 2 ст. ложках сливочного масла до золотистого цвета. Зелень базилика крупно нарежьте.

Смешайте все подготовленные продукты, добавьте панировочные сухари, оставшееся размягченное сливочное масло и измельченный зеленый лук. Посолите, поперчите и тщательно перемешайте полученную начинку. Наполните ею маринованную грудинку и скрепите края надреза деревянными шпажками. Уложите в форму и влейте немного воды.

Запекайте в духовке до готовности при средней температуре, поливая выделяющимся соком и жиром. Подавайте, нарезав порционными кусками, посыпав измельченной зеленью укропа, украсив кружками помидора и огурца.

Запеченная свиная грудинка с квашеной капустой, яблоками, луком и петрушкой «По-урюпински»

– 1 кг свиной грудинки
– 100 г квашеной капусты
– 4 яблока
– 1 луковица
– $^1/_2$пучка петрушки
– 100 г сливочного масла
– перец и соль – по вкусу

Яблоки очистите от сердцевины и мелко нарежьте. Капусту отожмите, смешайте с яблоками и размягченным сливочным маслом. Полученную начинку тщательно перемешайте.

В свиной грудинке разрубите кости, сделайте глубокий надрез, натрите внутри и снаружи солью, перцем и наполните начинкой. Уложите в форму и влейте немного воды.

Запекайте в духовке до готовности при средней температуре, поливая выделяющимся соком и жиром. За несколько минут до готовности посыпьте луком, нарезанным кольцами. Подавайте, посыпав измельченной зеленью петрушки.

Запеченная свиная грудинка с гречневой кашей, яйцами, луком, лимоном, петрушкой и базиликом «Воронцовская»

– 1 кг свиной грудинки
– 200 г гречневой крупы
– 2 луковицы
– 2 сваренных вкрутую яйца
– 1/2 лимона
– 1/2 пучка петрушки
– 1/2 пучка базилика
– 100 г сливочного масла
– перец и соль – по вкусу

Гречневую крупу сварите в подсоленной воде до готовности, заправьте 2 ст. ложками сливочного масла и охладите. Яйца мелко нарежьте. Лук нарежьте полукольцами и обжарьте в 1 ст. ложке сливочного масла до золотистого цвета.

Смешайте все подготовленные продукты, добавьте измельченную зелень петрушки, оставшееся размягченное масло, посолите и поперчите. Полученную начинку тщательно перемешайте.

В свиной грудинке разрубите кости, сделайте глубокий надрез, внутри и снаружи натрите солью, перцем и наполните начинкой. Скрепите края надреза деревянными шпажками, уложите в форму и влейте немного воды.

Запекайте в духовке до готовности при средней температуре, поливая выделяющимся соком и жиром. Подавайте, нарезав порционными кусками, украсив дольками лимона и посыпав измельченной зеленью базилика.

Запеченная свиная грудинка с грибами, луком, острым соусом, розмарином, чесноком и укропом «Княжеская»

– 800 г свиной грудинки
– 200 г любых грибов
– 2 луковицы
– 2 зубчика чеснока
– 3 яйца
– 100 г панировочных сухарей
– 100 г острого томатного соуса
– 1 ч. ложка сушеного молотого розмарина
– 1 ч. ложка сушеного молотого чеснока
– 1 пучок зеленого лука
– 1/2 пучка укропа
– 200 г сливочного масла
– перец и соль – по вкусу

Грибы, лук и чеснок мелко нарежьте, обжарьте в 2 ст. ложках сливочного масла до золотистого цвета и охладите. Яйца мелко нарежьте. Все смешайте, добавьте панировочные сухари, измельченный зеленый лук, оставшееся масло, посолите и поперчите. Полученную начинку тщательно перемешайте.

В свиной грудинке разрубите кости, сделайте глубокий надрез, внутри и снаружи натрите смесью из соли, перца, чеснока, розмарина и наполните начинкой. Скрепите края надреза деревянными шпажками, уложите в форму и влейте немного воды.

Запекайте в духовке до готовности при средней температуре, поливая выделяющимся соком и жиром. Подавайте, нарезав порционными кусками, посыпав измельченной зеленью укропа и полив острым томатным соусом.

Запеченная свиная грудинка с фаршем, сельдереем, томатным соусом, тимьяном, петрушкой и эстрагоном «Петергофская»

– 1 кг свиной грудинки
– 200 г любого мясного фарша
– 1 шт. моркови
– 2 корня сельдерея
– 1 луковица
– 2 зубчика чеснока
– 100 г кисло-сладкого томатного соуса
– 100 г панировочных сухарей
– 1–2 шт. редиса
– 1 ст. ложка сушеного молотого тимьяна
– 1 ст. ложка сушеного молотого эстрагона
– 1 пучок петрушки
– 100 г сливочного масла
– красный и черный молотый перец, соль – по вкусу

Корень сельдерея и морковь натрите на средней терке. Лук и чеснок мелко нарежьте. Все смешайте, обжарьте в 3 ст. ложках сливочного масла до золотистого цвета и охладите. Затем смешайте с мясным фаршем, сухарями, оставшимся сливочным маслом, толченым чесноком, измельченной зеленью петрушки, посолите и поперчите. Полученную начинку тщательно перемешайте.

В свиной грудинке разрубите кости, сделайте глубокий надрез, внутри и снаружи натрите смесью из соли, перца,

тимьяна, эстрагона и наполните начинкой. Скрепите края надреза деревянными шпажками, уложите в форму и влейте немного воды.

Запекайте в духовке до готовности при средней температуре, поливая выделяющимся соком и жиром. Подавайте, нарезав порционными кусками, украсив кружками редиса и полив кисло-сладким томатным соусом.

Запеченная свиная грудинка с фаршем, рисом, шпинатом, маслинами, петрушкой и чесноком «Македонская»

– 1 кг свиной грудинки
– 200 г любого мясного фарша
– 150 г риса
– 2 сваренных вкрутую яйца
– 2 луковицы
– 2 зубчика чеснока
– 4–5 ст. ложек маслин
– $^1/_2$пучка петрушки
– $^1/_2$пучка шпината
– 150 г сливочного масла
– перец и соль – по вкусу

Рис сварите в подсоленной воде до готовности, заправьте 2 ст. ложками сливочного масла и охладите. Яйца мелко нарежьте. Лук и чеснок мелко нарежьте и обжарьте в 1 ст. ложке сливочного масла до золотистого цвета. Смешайте все с фаршем, добавьте измельченную зелень петрушки, оставшееся масло, посолите и поперчите. Полученную начинку тщательно перемешайте.

В свиной грудинке разрубите кости, сделайте глубокий надрез, внутри и снаружи натрите смесью из соли, перца и наполните начинкой. Скрепите края надреза деревянными шпажками, уложите в форму и влейте немного воды.

Запекайте в духовке до готовности при средней температуре, поливая выделяющимся соком и жиром. Подавайте, нарезав порционными кусками, украсив маслинами и посыпав измельченной зеленью шпината.

Запеченная свиная грудинка с баклажанами, сыром, красным вином, маслинами, сельдереем и петрушкой «По-лиссабонски»

– 1 кг свиной грудинки
– 4 баклажана
– 1 шт. моркови
– 3 луковицы
– 3 зубчика чеснока
– 100 г консервированного зеленого горошка
– 200 мл сухого красного вина
– 200 г любого тертого сыра
– 100 г майонеза
– 100 г панировочных сухарей
– 50 г маслин без косточек
– 1 ст. ложка лимонного сока
– 1/2 пучка зеленого лука
– 1/2 пучка сельдерея
– 1/2 пучка петрушки
– 200 г сливочного масла
– гвоздика, черный перец горошком, молотый черный перец и соль – по вкусу

Для маринада вино смешайте с солью, перцем горошком и гвоздикой. Добавьте нарезанный кольцами лук, тертую морковь, измельченную зелень сельдерея и петрушки. Смесь нагрейте примерно до 50 °С и охладите. В свиной грудинке разрубите кости, сделайте глубокий надрез, залейте маринадом и поместите на 20–30 минут в прохладное место.

Баклажаны нарежьте кружками, посолите и поместите на 30 минут под пресс. Лук и чеснок мелко нарежьте и обжарьте в 1 ст. ложке сливочного масла до золотистого цвета. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте мелко нарезанные маслины, тертый сыр, панировочные сухари, оставшееся масло, измельченный зеленый лук, посолите и поперчите.

Полученную начинку тщательно перемешайте. Наполните ею подготовленную грудинку. Скрепите края надреза деревянными шпажками, уложите в форму и влейте немного воды.

Запекайте в духовке до готовности при средней температуре, поливая выделяющимся соком и жиром. Подавайте, нарезав порционными кусками, украсив зеленым горошком и полив майонезом.

Блюда с мясом и фаршем

Запеченная репа с копченым мясом, рисом, сметаной, сыром, яйцами и петрушкой «Русская красавица»

– 3–4 шт. репы
– 200 г копченого мяса
– 100 г риса
– 1 луковица
– 1 сваренное вкрутую яйцо
– 200 г сметаны
– 100 г любого тертого сыра
– $^1/_2$пучка петрушки
– 1 ч. ложка растительного масла
– перец и соль – по вкусу

Репу сварите в подсоленной воде до готовности, охладите, очистите, разрежьте поперек пополам и удалите мякоть.

Мясо нарежьте кусочками, лук – полукольцами, зелень петрушки и яйцо измельчите. Рис сварите в подсоленной воде до готовности и охладите. Смешайте все подготовленные продукты, посолите и поперчите.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленную репу. Уложите в смазанную растительным маслом форму, полейте сметаной и посыпьте тертым сыром. Запекайте в духовке до расплавления сыра при средней температуре.

Яйца с копченым мясом, треской, помидорами, розмарином, майораном, базиликом и петрушкой «Петелинские»

– 8-10 сваренных вкрутую яиц
– 100 г копченого мяса
– 200 г вареного филе трески
– 1 помидор
– 1 огурец
– 1 луковица
– 1 зубчик чеснока

– 2 ст. ложки панировочных сухарей
– 1 ст. ложка лимонного сока
– 1 веточка розмарина
– 1 веточка майорана
– 1/2 пучка базилика
– 1/2 пучка петрушки
– 2 ст. ложки оливкового масла
– перец и соль – по вкусу

Яйца разрежьте вдоль пополам, извлеките желтки и разотрите их. Рыбное филе полейте лимонным соком, посыпьте измельченным розмарином, майораном и поместите на 30–40 минут в холодильник. Спустя это время филе мелко нарежьте.

Мясо, лук, чеснок измельчите и обжарьте на оливковом масле до золотистого цвета. Затем добавьте измельченную зелень петрушки, панировочные сухари, посолите, поперчите и обжарьте все еще в течение 2–3 минут.

Массу охладите и смешайте с мелко нарезанным филе и растертыми желтками.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные яйца. Подавайте, украсив кружками помидора, огурца и листочками базилика.

Тушеный лук со свининой, окороком, тмином, мускатным орехом, петрушкой и пивом «Хмельницкий»

– 8 крупных луковиц
– 250 г свинины
– 120–130 г окорока
– 1 яйцо
– 500 мл мясного или овощного бульона
– 100 мл пива
– 2 ст. ложки панировочных сухарей
– 2 ст. ложки нарезанной петрушки
– 1 ч. ложка тертого мускатного ореха
– тмин, перец и соль – по вкусу

Лук очистите, вымойте и целиком поварите 10 минут в бульоне на медленном огне. Затем извлеките шумовкой и дайте бульону стечь. Острым ножом осторожно срежьте верхушки и выньте из середины 3–4 слоя. Подготовленные луковицы посыпьте внутри мускатным орехом.

Извлеченные слои лука вместе со свининой пропустите через

мясорубку, смешайте с яйцом, панировочными сухарями, петрушкой, солью, перцем и тмином. Полученную начинку тщательно перемешайте, наполните ею луковицы, уложите их в форму и залейте бульоном. Накройте форму крышкой и потушите содержимое в духовке около 20 минут при температуре 200 °С.

Затем полейте лук пивом и потушите еще 10–15 минут. Ломтики окорока обжарьте без добавления масла до образования хрустящей корочки. Подавайте фаршированный лук с картофельным пюре и ломтиками окорока.

Помидоры с вареным мясом, картофелем, горчицей, укропом, каперсами и кукурузным маслом «По-марокканski»

– 6–8 помидоров
– 300 г любого вареного мяса
– 5 картофелин
– 1 луковица
– 3 сваренных вкрутую яйца
– 2 ч. ложки каперсов
– 100 г майонеза
– 3 ст. ложки 3 %-ного уксуса
– 1/2 ч. ложки порошка горчицы
– 1 пучок укропа
– 1/2 пучка зеленого салата
– 100 мл кукурузного масла
– перец и соль – по вкусу

У помидоров срежьте верхушки и удалите мякоть. Мясо нарежьте мелкими кубиками. Картофель сварите в мундире, охладите, очистите от кожицы и нарежьте маленькими кубиками. Смешайте все подготовленные продукты и добавьте измельченную мякоть помидоров. Все посолите, поперчите и тщательно перемешайте.

Желтки натрите на мелкой терке, лук и половину нормы укропа мелко нарубите и все смешайте. Добавьте порошок горчицы, соль и каперсы. Все тщательно перемешайте, заправьте кукурузным маслом, уксусом и смешайте с мясом и картофелем.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные помидоры. Подавайте, уложив на листья зеленого салата, полив майонезом, украсив мелко нарубленными белками яиц и оставшимся нарезанным укропом.

Тушеный перец с вареной говядиной, капустой, морковью,

помидорами, яйцами, укропом и петрушкой «Ставропольский»

– 8-10 шт. сладкого перца
– 300 г вареной говядины
– 200 г капусты
– 2 шт. моркови
– 1 огурец
– 1 помидор
– 1 луковица
– 2 сваренных вкрутую яйца
– 100 г любого тертого сыра
– 100 г томатного соуса
– 1/2 пучка укропа
– 1/2 пучка петрушки
– 1 ст. ложка сливочного масла
– перец и соль – по вкусу

У сладкого перца удалите плодоножку и очистите его от семян. Говядину пропустите через мясорубку, яйца измельчите, капусту тонко нашинкуйте. Одну штуку моркови и огурец натрите на средней терке. Смешайте все подготовленные продукты, посолите и поперчите.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленный перец. Лук нашинкуйте, оставшуюся морковь натрите на мелкой терке, обжарьте на сливочном масле, добавьте 2–3 ст. ложки томатного соуса и потушите все еще 3–4 минуты.

Поверх лука и моркови уложите фаршированный перец, влейте немного воды и потушите до готовности. Подавайте, посыпав тертым сыром, измельченной зеленью петрушки, укропа и полив томатным соусом.

Тушеный перец со свининой, стручковой фасолью, зеленым горошком, морковью, свеклой и петрушкой «Майкопский»

– 8-10 шт. сладкого перца
– 300 г свинины
– 300 г стручковой фасоли
– 100 г консервированного зеленого горошка
– 2 шт. моркови
– 1 картофелина
– 1 шт. свеклы
– 1 луковица
– 1 соленый огурец

– 100 г майонеза
– 1 лавровый лист
– 1/2 пучка петрушки
– 4–5 ст. ложек растительного масла
– перец и соль – по вкусу

У сладкого перца удалите плодоножку и очистите его от семян. Мясо пропустите через мясорубку. Стручковую фасоль сварите в подсоленной воде, охладите и мелко нарежьте.

Картофель, 1 шт. моркови и огурец натрите на средней терке. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте зеленый горошек, посолите и поперчите. Полученную начинку тщательно перемешайте, наполните ею подготовленный перец и обжарьте его в 1 ст. ложке растительного масла.

Свеклу и оставшуюся морковь натрите на средней терке, лук нарежьте полукольцами. Обжарьте все на оставшемся растительном масле, поверх уложите обжаренный фаршированный перец, положите лавровый лист, влейте немного воды и потушите до готовности. Подавайте с тушеными овощами, полив майонезом и посыпав измельченной зеленью петрушки.

Тушеный перец с фаршем, белой фасолью, яблоками, репой, морковью, чесноком, петрушкой и сыром «Богучарский»

– 8-10 шт. сладкого перца
– 200 г любого мясного фарша
– 200 г белой фасоли
– 100 г любого тертого сыра
– 1 яблоко
– 1 шт. репы
– 1 шт. моркови
– 2 луковицы
– 1 зубчик чеснока
– 5–6 стрелок чеснока
– 2 ст. ложки томатной пасты
– 1 ч. ложка лимонного сока
– 1–2 лавровых листа
– 1/2 пучка петрушки
– 3 ст. ложки оливкового масла
– молотый красный и черный перец, соль – по вкусу

У сладкого перца удалите плодоножку и очистите его от семян. Замоченную на ночь фасоль сварите в подсоленной воде и

охладите. Одну луковицу мелко нарежьте, яблоко очистите от сердцевины, натрите на средней терке и сбрызните лимонным соком.

Смешайте все подготовленные продукты, добавьте мясной фарш, тертый сыр, посолите и поперчите. Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленный перец. Репу и морковь натрите на средней терке и обжарьте на оливковом масле до золотистого цвета.

Затем добавьте оставшийся измельченный лук, чеснок (мелко нарезанные зубчик и стрелки), посолите, поперчите и потушите все 2–3 минуты. Поверх уложите фаршированный перец, влейте немного воды, добавьте томатную пасту, лавровый лист и потушите все до готовности. Подавайте, посыпав измельченной зеленью петрушки.

Запеченный перец с фаршем, грецкими орехами, зеленым горошком, морковью, сыром и зернами граната «По-загребски»

– 8-10 шт. сладкого перца
– 300 г любого мясного фарша
– 100 г измельченных грецких орехов
– 100 г консервированного зеленого горошка
– 2 картофелины
– 2 шт. моркови
– 1 гранат
– 100 г любого тертого сыра
– 2 ст. ложки майонеза
– 1/2 пучка петрушки
– перец и соль – по вкусу

У сладкого перца удалите плодоножку и очистите его от семян. Картофель и морковь натрите на крупной терке. Смешайте мясной фарш, грецкие орехи, зеленый горошек, картофель, морковь, посолите, поперчите и заправьте майонезом.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленный перец. Уложите его в форму и посыпьте тертым сыром. Запекайте в духовке 15–20 минут при средней температуре. Подавайте, украсив зернами граната и веточками петрушки.

Тушеный перец с вареным мясом, окороком, языком, помидорами, свеклой, солеными огурцами и сыром «Ассортиментный»

– 8-10 шт. сладкого перца
– 200 г любого вареного мяса
– 100 г окорока
– 100 г вареного языка
– 1 помидор
– 1 огурец
– 1 шт. моркови
– 1 вареная картофелина
– 1 шт. вареной свеклы
– 1 соленый огурец
– 1 луковица
– 1 зубчик чеснока
– 100 г любого тертого сыра
– 100 мл мясного бульона
– 1–2 лавровых листа
– 1 ст. ложка томатной пасты
– 1 ст. ложка майонеза
– 1 пучок петрушки
– 2 ст. ложки растительного масла
– перец и соль – по вкусу

У сладкого перца удалите плодоножку и очистите его от семян. Вареное мясо, окорок и язык пропустите через мясорубку. Картофель, свеклу и соленый огурец очистите от кожицы и натрите на средней терке.

Смешайте все подготовленные продукты, добавьте измельченную зелень петрушки, посолите, поперчите и заправьте майонезом. Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленный перец.

Морковь и лук мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. Добавьте лавровый лист, толченый чеснок, томатную пасту, посолите, поперчите и обжарьте все еще в течение 2–3 минут.

Поверх уложите фаршированный перец, влейте горячий бульон и потушите все до готовности. Подавайте, посыпав тертым сыром, измельченной зеленью петрушки и украсив кружками помидора и огурца.

Запеченные баклажаны с вареной говядиной, маслинами, помидорами, укропом, шпинатом и красным перцем «По-стамбульски»

– 4–5 баклажанов

– 300 г вареной говядины
– 1 помидор
– 1 луковица
– 100 г любого тертого сыра
– 3 сваренных вкрутую яйца
– 100 г маслин без косточек
– 100 г майонеза
– 1/2 пучка шпината
– 1/2 пучка укропа
– 2 ч. ложки оливкового масла
– красный молотый перец и соль – по вкусу

Баклажаны разрежьте вдоль пополам и удалите мякоть. Половинки баклажанов посолите, оставьте на 30 минут и слейте горечь.

Мясо пропустите через мясорубку. Яйца, маслины, лук и зелень укропа измельчите. Смешайте все подготовленные продукты, посолите, поперчите и заправьте 1 ч. ложкой оливкового масла. Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные баклажаны.

Уложите в смазанную оставшимся маслом форму и поперчите. Запекайте в духовке 15–20 минут при средней температуре. Подавайте, посыпав тертым сыром, измельченной зеленью шпината, украсив дольками помидора и полив майонезом.

Запеченные кабачки со свининой, вешенками, сладким перцем, зеленым горошком, петрушкой, кинзой и кресс-салатом «Никольские»

– 3–4 молодых кабачка
– 300 г вареной свинины
– 100 г вешенок
– 1 шт. сладкого перца
– 1 шт. моркови
– 1 луковица
– 3 ст. ложки консервированного зеленого горошка
– 100 г майонеза
– 3 сваренных вкрутую яйца
– 1/2 пучка петрушки
– 1/2 пучка кинзы
– 1/2 пучка кресс-салата
– 4 ст. ложки растительного масла

– тмин, красный молотый перец и соль – по вкусу

Кабачки разрежьте вдоль пополам и удалите семена. Морковь нарежьте кружками, яйца измельчите. Вешенки нарежьте ломтиками. Лук и сладкий перец нарежьте кольцами, все смешайте с грибами, посолите и обжарьте в течение 10 минут в 3 ст. ложках растительного масла. Затем влейте немного воды, добавьте тмин и потушите полученную массу до готовности.

Мясо нарежьте небольшими кусочками, смешайте с массой, положите зеленый горошек, измельченную зелень петрушки, кинзы, посолите и поперчите.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные кабачки. Уложите в смазанную оставшимся растительным маслом форму, поперчите, полейте майонезом и влейте немного воды. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, посыпав кресс-салатом.

Жареные кабачки со свининой, рисом, морковью, помидорами, чесноком, розмарином и эстрагоном «Заманчивые»

– 2–3 кабачка
– 300 г свинины
– 100 г риса
– 1 картофелина
– 1 шт. моркови
– 1 помидор
– 2–3 шт. редиса
– 2 луковицы
– 1 яйцо
– 100 г панировочных сухарей
– 1 ч. ложка сушеного молотого чеснока
– 1 ч. ложка сушеного молотого розмарина
– 1/2 ч. ложки сушеного молотого эстрагона
– 1/2 пучка петрушки
– 3 ст. ложки растительного масла
– красный и черный молотый перец, соль – по вкусу

Рис сварите в подсоленной воде до полуготовности, охладите и смешайте с взбитым яйцом. Свинину, очищенные картофель, лук и морковь пропустите через мясорубку, посолите и поперчите. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Кабачки нарежьте кусками длиной 4–5 см, удалите семена и наполните начинкой. Обваляйте в смеси из соли, панировочных

сухарей, чеснока, розмарина, эстрагона, красного перца и обжарьте на растительном масле. Подавайте, украсив кружками помидора, редиса и веточками петрушки.

Запеченные кабачки с фаршем-ассорти, рисом, сметаной, чесноком, сельдереем и петрушкой «Васильевские»

– 3 молодых кабачка
– 200 г свиного и говяжьего фарша
– 1 луковица
– 2 зубчика чеснока
– 1 стакан вареного риса
– 200 г сметаны
– 100 г панировочных сухарей
– 1 пучок сельдерея
– 1/2 пучка петрушки
– 3 ст. ложки растительного масла
– перец и соль – по вкусу

Лук измельчите и обжарьте в 1 ст. ложке растительного масла. Фарш смешайте с рисом, обжаренным луком, измельченной зеленью сельдерея, посолите и поперчите. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Кабачки нарежьте кусками длиной 6–7 см, удалите семена и поварите 3–4 минуты в подсоленной воде. Подготовленные кабачки наполните начинкой. Уложите в смазанную оставшимся растительным маслом, посыпанную панировочными сухарями форму и накройте ее фольгой.

Запекайте в духовке 20 минут при средней температуре. Подавайте, полив сметаной, смешанной с толченым чесноком, и посыпав измельченной зеленью петрушки.

Запеченный картофель с фаршем-ассорти, острым перцем, сметаной, сливками, петрушкой и тмином «По-валдайски»

– 8-10 картофелин
– 200 г говяжьего и свиного фарша
– 1 шт. острого перца
– 1 луковица
– 1 зубчик чеснока
– 100 г сметаны
– 100 г любого тертого сыра

– 3 ст. ложки сливок
– 1 ч. ложка тмина
– 1/2 пучка петрушки
– 2 ст. ложки растительного масла
– 2 ст. ложки сливочного масла
– перец и соль – по вкусу

Картофель сварите в мундире до полуготовности, очистите и удалите из середины мякоть, сохранив ее. Лук, чеснок и острый перец измельчите и обжарьте на растительном масле. Добавьте фарш, посолите, поперчите, влейте немного воды и потушите все 15 минут. Спустя это время охладите и смешайте с мякотью картофеля, тертым сыром и сливками. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Подготовленный картофель наполните начинкой, уложите в смазанную сливочным маслом форму и посыпьте тмином. Запекайте в духовке 20 минут при температуре 180 °С. Подавайте, полив сметаной и посыпав рубленой зеленью петрушки.

Запеченный картофель со свининой, яблоками, сметаной, сыром, яйцами и петрушкой «Уваровский»

– 6–8 картофелин
– 300 г вареной свинины
– 4 яблока
– 100 г сметаны
– 100 г любого тертого сыра
– 2 сваренных вкрутую яйца
– 2 ст. ложки майонеза
– 1 ч. ложка лимонного сока
– 1 1/2 пучка петрушки
– 2 ст. ложки оливкового масла
– красный и черный молотый перец, соль – по вкусу

Картофель очистите и удалите середину. Свинину пропустите через мясорубку. Яблоки очистите от кожицы, сердцевины, натрите на средней терке и сбрызните лимонным соком. Яйца измельчите. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте 1 пучок измельченной петрушки, посолите, поперчите и заправьте майонезом.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленный картофель. Обжарьте его на оливковом масле,

уложите в форму, поперчите и залейте сметаной. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Затем посыпьте тертым сыром и запекайте еще 5–7 минут. Подавайте, посыпав оставшейся измельченной зеленью петрушки.

Запеченный картофель с фаршем-ассорти, рисом, сметаной, огурцами, петрушкой и чесноком «Обнинский»

– 8-10 картофелин
– 200 г говядины
– 200 г свинины
– 100 г риса
– 200 г сметаны
– 1 огурец
– 1 луковица
– 2 зубчика чеснока
– 1/2 пучка петрушки
– 2 ст. ложки растительного масла
– перец и соль – по вкусу

Неочищенный картофель испеките в духовке до полуготовности, охладите, очистите и в центре каждого клубня сделайте небольшое углубление.

Мясо сварите в подсоленной воде до полуготовности, охладите и пропустите через мясорубку. Рис сварите в подсоленной воде до полуготовности и охладите. Лук мелко нарежьте и обжарьте в 1 ст. ложке растительного масла до мягкости. Смешайте все подготовленные продукты и добавьте соль и перец. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Подготовленный картофель наполните начинкой, уложите в смазанную оставшимся маслом форму, посыпьте толченым чесноком, посолите, поперчите и залейте сметаной. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, украсив кружками огурца и посыпав измельченной зеленью петрушки.

Запеченная цветная капуста с фаршем, вешенками, маслинами, сыром, майонезом, шпинатом, щавелем, розмарином и шалфеем «Величаевская»

– 1 кг цветной капусты
– 300 г любого мясного фарша

– 100 г вешенок
– 1 луковица
– 2 зубчика чеснока
– 5–6 маслин без косточек
– 1 яйцо
– 1 сваренное вкрутую яйцо
– 100 г любого тертого сыра
– 150 г майонеза
– 200 мл молока
– 150 мл мясного бульона
– 1 ч. ложка тимьяна
– 1 ч. ложка розмарина
– 1 веточка шалфея
– 2 ст. ложки панировочных сухарей
– 1/2 пучка шпината
– 1/2 пучка щавеля
– 1/2 пучка кресс-салата
– 2 ст. ложки оливкового масла
– перец и соль – по вкусу

Молоко смешайте со 100 мл воды, посолите, доведите до кипения, сварите цветную капусту до полуготовности и охладите. Лук и грибы измельчите и обжарьте в 1 ст. ложке оливкового масла до золотистого цвета. Шпинат и щавель мелко нарежьте. Подготовленные продукты смешайте с фаршем, добавьте панировочные сухари, толченый чеснок и взбитое яйцо. Посолите, поперчите и тщательно перемешайте полученную начинку.

Наполните ею подготовленную капусту, равномерно распределяя между соцветиями. Форму смажьте оставшимся оливковым маслом и влейте горячий бульон. Уложите капусту стеблем вниз, посыпьте перцем, розмарином, тимьяном, измельченным шалфеем и смажьте майонезом.

Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. За 5–7 минут до готовности смажьте майонезом, посыпьте тертым сыром и запекайте до образования золотистой корочки. Подавайте, украсив нарезанными маслинами, кружками вареного яйца и кресс-салатом.

Запеченная цветная капуста с фаршем, сладким перцем, помидорами, редисом, тмином, розмарином и петрушкой «Нежинская»

– 1 кг цветной капусты

– 300 г любого мясного фарша
– 4 шт. сладкого перца
– 1 помидор
– 1 огурец
– 2 луковицы
– 2 зубчика чеснока
– 2–3 шт. редиса
– 1 яйцо
– 100 г любого тертого сыра
– 100 г томатного соуса
– 100 мл молока
– 2–3 ст. ложки панировочных сухарей
– 1 ч. ложка розмарина
– 1 ч. ложка молотого тмина
– $^1/_2$пучка укропа
– $^1/_2$пучка петрушки
– 1 ст. ложка оливкового масла
– перец и соль – по вкусу

Молоко смешайте со 100 мл воды, посолите, доведите до кипения, сварите цветную капусту до полуготовности и охладите.

У сладкого перца удалите плодоножку, семена, мякоть мелко нарежьте. Огурец натрите на средней терке, лук измельчите. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте фарш, тертый сыр, толченый чеснок, панировочные сухари, измельченную зелень укропа, взбитое яйцо и тмин. Посолите, поперчите и тщательно перемешайте полученную начинку.

Наполните ею подготовленную капусту, равномерно распределяя между соцветиями. Уложите фаршированную капусту стеблем вниз в смазанную оливковым маслом форму, влейте немного горячей воды, полейте томатным соусом, посыпьте розмарином, посолите и поперчите.

Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, нарезав порционными кусками, украсив кружками редиса, помидора и веточками петрушки.

Тушеные огурцы с фаршем, сладким перцем, морковью, яблоками, зеленым горошком, петрушкой и карри «Новомосковские»

– 5–6 огурцов
– 300 г любого мясного фарша
– 2 шт. сладкого перца

– 1 шт. моркови
– 1 луковица
– 1 яблоко
– 2 ст. ложки консервированного зеленого горошка
– 1 ст. ложка томатной пасты
– 80 мл мясного бульона
– 1 ст. ложка майонеза
– 1/2 ч. ложки карри
– 1 пучок петрушки
– 1/2 пучка зеленого лука
– 3 ст. ложки растительного масла
– красный молотый перец и соль – по вкусу

Огурцы нарежьте кусками длиной 5–6 см и извлеките мякоть так, чтобы получились стаканчики. Сладкий перец мелко нарежьте. Яблоко натрите на средней терке. Фарш посолите, посыпьте красным молотым перцем и слегка обжарьте в 1 ст. ложке растительного масла. Затем смешайте со сладким перцем, яблоком, горошком, измельченным зеленым луком и частью рубленой петрушки.

Посолите, поперчите, заправьте майонезом и тщательно перемешайте полученную начинку. Наполните ею подготовленные огурцы и обжарьте их в 1 ст. ложке растительного масла.

Лук и морковь тонко нашинкуйте, обжарьте в оставшемся растительном масле до золотистого цвета. Затем посолите, добавьте томатную пасту, карри, влейте горячий бульон и доведите до кипения. Поверх положите обжаренные огурцы и потушите до готовности. Подавайте, полив полученным соусом и посыпав оставшейся зеленью петрушки.

Запеченная тыква с говядиной, зеленым горошком, картофелем, морковью, горчицей, укропом и петрушкой «Удальцовская»

– 1 шт. тыквы
– 400 г говядины
– 150 г консервированного зеленого горошка
– 3 картофелины
– 1 шт. моркови
– 1 луковица
– 100 г майонеза
– 1 ч. ложка сухой горчицы

– 1/2пучка укропа
– 1/2пучка петрушки
– 100 г сливочного масла
– перец и соль – по вкусу

У тыквы срежьте верхнюю часть, удалите семена и немного мякоти. Подготовленную тыкву внутри смажьте растопленным сливочным маслом (1 ст. ложка), посолите и поперчите. Запекайте в духовке до полуготовности при средней температуре.

Мясо пропустите через мясорубку, посолите и поперчите. Картофель нарежьте брусочками, морковь натрите на средней терке, лук измельчите. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте зеленый горошек, рубленый укроп, горчицу, посолите и поперчите.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленную охлажденную тыкву. Поверх начинки полейте майонезом и накройте срезанной частью. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, нарезав порционными кусками и посыпав измельченной зеленью петрушки.

Запеченная тыква с фаршем, фасолью, оливками, картофелем, чесноком, майораном, хреном и базиликом «Аверинская»

– 1 шт. тыквы
– 300 г любого мясного фарша
– 100 г вареной фасоли
– 50 г оливок без косточек
– 1 картофелина
– 1 шт. моркови
– 1 луковица
– 100 г майонеза
– 100 г любого тертого сыра
– 1 ч. ложка сушеного молотого майорана
– 1 ч. ложка сушеного молотого чеснока
– 1 ч. ложка тертого хрена
– 1/2пучка базилика
– 80 г сливочного масла
– 1 ст. ложка оливкового масла
– красный и черный молотый перец, соль – по вкусу

У тыквы срежьте верхнюю часть, удалите семена и немного мякоти. Подготовленную тыкву внутри смажьте растопленным

сливочным маслом (1 ст. ложка), натрите смесью из майорана, чеснока, соли, красного и черного перца. Запекайте в духовке до полуготовности при средней температуре.

Фарш обжарьте на оливковом масле до золотистого цвета. Картофель, морковь и лук пропустите через мясорубку и смешайте с обжаренным фаршем. Добавьте фасоль, измельченные оливки, тертый хрен, чеснок, майоран, посолите и поперчите.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленную охлажденную тыкву. Полейте начинку майонезом и накройте тыкву срезанной частью.

Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. За 5–7 минут до готовности содержимое тыквы посыпьте тертым сыром. Подавайте, нарезав порционными кусками и посыпав измельченной зеленью базилика.

Запеченная репа с вареной говядиной, сельдереем, зеленым горошком, сыром, майонезом и петрушкой «Суражская»

– 4–6 шт. репы
– 200 г вареной говядины
– 4 корня сельдерея
– 50 г консервированного зеленого горошка
– 6 ст. ложек любого тертого сыра
– 2 ст. ложки майонеза
– 2 ч. ложки лимонного сока
– 1 пучок петрушки
– 100 г сливочного масла
– 1 ст. ложка оливкового масла
– соль – по вкусу

Репу сварите в подсоленной воде до мягкости, охладите, очистите, срежьте верхнюю часть и удалите мякоть. Корень сельдерея сварите и нарежьте соломкой. Мясо нарежьте мелкими кубиками, посолите, добавьте сельдерей, измельченную зелень петрушки, перемешайте, сбрызните лимонным соком и поместите массу на 30 минут в прохладное место.

Мякоть репы обжарьте на оливковом масле до золотистого цвета, смешайте с массой и заправьте майонезом. Полученную начинку тщательно перемешайте, наполните ею подготовленную репу, смажьте сливочным маслом и посыпьте тертым сыром.

Запекайте в духовке до расплавления сыра при средней температуре. Подавайте, украсив зеленым горошком и веточками петрушки.

Запеченная репа с вареной свининой, стручковой фасолью, картофелем, кукурузой, петрушкой, эстрагоном и базиликом «Климовская»

– 4–6 шт. репы
– 300 г нежирной вареной свинины
– 300 г стручковой фасоли
– 3 ст. ложки консервированной кукурузы
– 1 картофелина
– 1 шт. моркови
– 1 соленый огурец
– 3 ст. ложки любого тертого сыра
– 3 ст. ложки майонеза
– 1/2 пучка базилика
– 1/2 пучка петрушки
– 1/2 пучка эстрагона
– 1 ч. ложка растительного масла
– красный и черный молотый перец, соль – по вкусу

Репу сварите в подсоленной воде до мягкости, охладите, очистите, срежьте верхнюю часть и удалите мякоть. Мясо нарежьте мелкими кусочками. Предварительно сваренные картофель, морковь и стручковую фасоль нарежьте небольшими кусочками, затем смешайте с кукурузой и мясом. Посолите, поперчите, добавьте измельченные огурец, зелень петрушки, эстрагона и заправьте майонезом.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленную репу. Уложите в смазанную растительным маслом форму и посыпьте тертым сыром. Запекайте в духовке до образования золотистой корочки при средней температуре. Подавайте, посыпав измельченной зеленью базилика.

Запеченная репа со свининой, баклажанами, помидорами, сыром, укропом, петрушкой и базиликом «Диканьковская»

– 5–6 шт. репы
– 400 г свинины
– 4–5 баклажанов
– 2 помидора
– 5 зубчиков чеснока
– 200 г сметаны
– 100 г любого тертого сыра
– 70 мл молока

– 3 ст. ложки майонеза
– 1 пучок базилика
– 1/2 пучка укропа
– 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки
– 1 ч. ложка растительного масла
– перец и соль – по вкусу

Репу сварите в подсоленной воде до мягкости, охладите, очистите, срежьте верхнюю часть и удалите мякоть. Баклажаны очистите от кожицы, нарежьте кружками и подержите 10–15 минут в холодной подсоленной воде. Мясо нарежьте ломтиками. Помидоры нарежьте кружками, чеснок измельчите (отложив 2 зубчика).

Смешайте все подготовленные продукты, добавьте измельченные зелень базилика, мякоть репы, посолите, поперчите и заправьте майонезом. Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленную репу.

Уложите в смазанную растительным маслом форму и залейте смесью из сметаны, молока, пропущенного через пресс оставшегося чеснока, соли и измельченной петрушки. Запекайте в духовке 10–12 минут при средней температуре. Подавайте, посыпав измельченной зеленью укропа.

Запеченная репа с вареной свининой, маринованными шампиньонами, кабачками, оливками, розмарином, майораном и базиликом «Среднеевропейская»

– 5–6 шт. репы
– 200 г нежирной вареной свинины
– 200 г маринованных шампиньонов
– 2 молодых кабачка
– 1 помидор
– 1 соленый огурец
– 2 яйца
– 3–4 ст. ложки оливок без косточек
– 1–2 шт. редиса
– 2 ст. ложки майонеза
– 4 ст. ложки панировочных сухарей
– 1 ч. ложка сушеного молотого майорана
– 1 ч. ложка сушеного молотого розмарина
– 1 пучок петрушки
– 1/2 пучка базилика
– 100 г сливочного масла

– 1 ст. ложка растительного масла
– красный молотый перец и соль – по вкусу

Репу сварите в подсоленной воде до мягкости, охладите, очистите, срежьте верхнюю часть и удалите мякоть. Кабачки нарежьте кружками, посолите, поперчите, обваляйте в панировочных сухарях и обжарьте на растительном масле.

Помидор подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы и нарежьте кусочками. Затем пропустите через мясорубку вместе с солеными огурцами, грибами и мясом. Добавьте майонез, измельченную зелень петрушки, обжаренные кабачки, измельченную мякоть репы и взбитые с майонезом яйца.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленную репу. Смажьте ее сметаной (1–2 ст. ложки), обваляйте в смеси из соли, красного перца, майорана, розмарина и уложите в смазанную растительным маслом форму.

Запекайте в духовке до образования золотистой корочки при средней температуре. Подавайте, нарезав порционными кусками, полив оставшейся сметаной, украсив кружками редиса, нарезанными оливками и веточками базилика.

Запеченная свекла с вареной говядиной, рисом, яблоками, изюмом, петрушкой, редисом и эстрагоном «Калининская»

– 3–4 шт. свеклы
– 300 г вареной говядины
– 100 г вареного риса
– 2 яблока
– 1 корень петрушки
– 3 шт. редиса
– 100 г любого тертого сыра
– 3 ст. ложки изюма
– 3 ст. ложки майонеза
– 1 ст. ложка уксуса
– 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки
– 1 ч. ложка измельченного эстрагона
– 1 ч. ложка растительного масла
– перец и соль – по вкусу

Неочищенную свеклу залейте холодной водой с добавлением уксуса и сварите до готовности. Затем охладите, очистите, срежьте верхнюю часть и удалите мякоть. Свеклу внутри и

снаружи натрите смесью из соли, перца и эстрагона.

Яблоки очистите от кожицы, сердцевины и вместе с редисом нарежьте кубиками, говядину – кусочками, корень петрушки натрите на средней терке. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте рис, изюм, измельченную зелень петрушки, посолите и заправьте майонезом.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленную свеклу. Уложите в смазанную растительным маслом форму и посыпьте тертым сыром. Запекайте в духовке 7-10 минут при средней температуре.

Запеченная свекла с вареной свининой, картофелем, помидорами, чесноком, сыром, кукурузой, базиликом и майораном «Пикалевская»

– 3–4 шт. свеклы
– 200 г нежирной вареной свинины
– 2 вареные картофелины
– 1 огурец
– 1 помидор
– 1 луковица
– 3 зубчика чеснока
– 1–2 шт. редиса
– 3 ст. ложки консервированной кукурузы
– 100 г любого тертого сыра
– 1 яйцо
– 3 ст. ложки майонеза
– $^1/_2$пучка зеленого салата
– 3 ст. ложки рубленой зелени базилика
– 1 ч. ложка рубленого майорана
– 1 ч. ложка растительного масла
– перец и соль – по вкусу

Неочищенную свеклу залейте холодной водой и сварите до готовности. Затем охладите, очистите, срежьте верхнюю часть и удалите мякоть. Свеклу внутри и снаружи натрите смесью из соли, перца и майорана.

Картофель и мясо нарежьте небольшими кусочками, помидор – дольками, лук – полукольцами, огурец натрите на средней терке. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте толченый чеснок, зелень базилика, взбитое яйцо, посолите, поперчите и заправьте майонезом.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните

ею подготовленную свеклу. Уложите в смазанную растительным маслом форму и посыпьте тертым сыром. Запекайте в духовке 7-10 минут при средней температуре. Подавайте, уложив на листья зеленого салата, украсив кружками редиса и кукурузой.

Запеченная свекла со свининой, цукини, зеленым горошком, лимоном, сыром, майонезом, петрушкой и базиликом «Рузаевская»

– 3–4 шт. свеклы
– 300 г свинины
– 1 шт. цукини
– 1 луковица
– 1/2 лимона
– 2 сваренных вкрутую яйца
– 4–5 ст. ложек зеленого горошка
– 3 ст. ложки майонеза
– 2 ст. ложки любого тертого сыра
– 1 пучок петрушки
– 1/2 пучка базилика
– 1 ч. ложка растительного масла
– красный и черный молотый перец, соль – по вкусу

Неочищенную свеклу залейте холодной водой и сварите до готовности. Затем охладите, очистите, срежьте верхнюю часть и удалите мякоть.

Цукини нарежьте кружками, свинину – ломтиками, лук – кольцами. Яйца мелко нарубите. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте тертый сыр, измельченную зелень петрушки, посолите, поперчите и заправьте майонезом.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленную свеклу. Уложите в смазанную растительным маслом форму. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, посыпав измельченной зеленью базилика, зеленым горошком и украсив кружками лимона.

Запеченная свекла под сметанным соусом с фаршем, рисом, луком, хреном и петрушкой «Матренинская»

– 3–4 шт. свеклы
– 200 г любого мясного фарша

– 100 г риса
– 1 луковица
– 1 яйцо
– 100 г панировочных сухарей
– 2 ст. ложки молока
– 1 ст. ложка тертого хрена
– 1/2 пучка петрушки
– 1 ч. ложка растительного масла
– перец и соль – по вкусу

Для сметанного соуса:

– 200 г сметаны
– 3 желтка сваренных вкрутую яиц
– 2 зубчика чеснока
– 2 ст. ложки измельченных грецких орехов
– 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки
– 1 ст. ложка лимонного сока
– перец и соль – по вкусу

Неочищенную свеклу залейте холодной водой и сварите до готовности. Затем охладите, очистите, срежьте верхнюю часть, удалите мякоть, внутри и снаружи посолите и поперчите.

Рис сварите в подсоленной воде до готовности, охладите и смешайте с мясным фаршем. Добавьте измельченную зелень петрушки, панировочные сухари, мелко нарезанный лук, молоко, взбитое яйцо, тертый хрен, посолите и поперчите.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленную свеклу. Уложите в смазанную растительным маслом форму. Запекайте в духовке 10–12 минут при средней температуре. Подавайте, полив сметанным соусом.

Для соуса сметану разотрите с желтками, толченым чесноком, грецкими орехами и зеленью петрушки. Посолите, поперчите, добавьте лимонный сок и тщательно перемешайте полученный соус.

Запеченные яблоки с фаршем, сыром, базиликом и петрушкой «По-пензенски»

– 4 яблока
– 200 г любого мясного фарша
– 100 г любого тертого сыра
– 1/2 пучка базилика
– 1/2 пучка петрушки

– 2 ст. ложки сливочного масла
– 1 ч. ложка оливкового масла
– перец и соль – по вкусу

У яблок срежьте верхнюю часть и удалите мякоть. Фарш обжарьте на сливочном масле, охладите, добавьте тертый сыр, посолите и поперчите.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные яблоки. Уложите в смазанную оливковым маслом форму. Запекайте в духовке 7-10 минут при средней температуре. Подавайте, украсив рубленой зеленью базилика и петрушки.

Запеченные макароны с фаршем, помидорами, чесноком, красным вином, сыром, базиликом и орегано «Кальяри»

– 250 г каннеллони (макаронные изделия в форме трубочек диаметром до 30 мм и длиной до 100 мм)
– 400 г фарша из свинины и говядины
– 4 помидора
– 100 г любого тертого сыра
– 4 ст. ложки томатной пасты
– 2–3 зубчика чеснока
– 2 луковицы
– $^1/_2$стакана сухого красного вина
– $^1/_2$пучка базилика
– орегано, оливковое масло, перец и соль – по вкусу

Фарш обжарьте на оливковом масле и слегка посолите. Сварите каннеллони в подсоленной воде до полуготовности, откиньте на дуршлаг и остудите. Каждую трубочку неплотно наполните мясным фаршем, уложите в смазанную маслом форму и залейте соусом. Запекайте в духовке 30 минут при температуре 180 ˚С. Незадолго до готовности посыпьте тертым сыром.

Для соуса чеснок нарежьте тонкими пластинками, обжарьте на оливковом масле до золотистого цвета и удалите его из полученного чесночного масла. Лук нарежьте тонкими полукольцами и, постоянно помешивая, обжарьте на слабом огне до полупрозрачности в чесночном масле.

Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы, нарежьте кубиками и добавьте к луку. Положите томатную пасту, все немного обжарьте, влейте вино, добавьте измельченный базилик, орегано, посолите и поперчите.

Потушите под крышкой около 30 минут на слабом огне (соус должен увариться на треть).

Запеченные макароны с фаршем, томатной пастой, чесноком, бульоном, сыром и базиликом «Веллетри»

– 250 г конкильони (макаронные изделия в форме крупных ракушек)
– 400 г фарша из свинины и говядины
– 100 г любого тертого сыра
– 4 ст. ложки томатной пасты
– 2–3 зубчика чеснока
– 2 луковицы
– 1/2 пучка базилика
– мясной бульон, оливковое масло, перец и соль – по вкусу

Чеснок нарежьте тонкими пластинками, обжарьте на оливковом масле до золотистого цвета и удалите его из полученного чесночного масла. Лук нарежьте тонкими полукольцами и, постоянно помешивая, обжарьте на слабом огне до полупрозрачности в чесночном масле.

Затем добавьте фарш, слегка обжарьте, положите томатную пасту, измельченный базилик, посолите и поперчите. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Каждую ракушку (конкильони) наполните начинкой, уложите в форму и залейте бульоном так, чтобы он полностью покрыл ракушки. Запекайте в духовке около 1 часа при средней температуре. Подавайте, посыпав тертым сыром.

Запеченный перец под соусом со свиным фаршем, рисом, луком-шалотом, сливками и острой паприкой «Гроссето»

– 7 шт. сладкого перца
– 300 г свиного фарша
– 100 г риса
– 3 головки лука-шалота
– 5 зубчиков чеснока
– 1 яйцо
– 250 мл бульона
– 1/2 стакана сливок
– 1 ч. ложка порошка острой паприки

– 4 ст. ложки сливочного масла
– перец и соль – по вкусу

Рис сварите в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг. Четыре шт. перца очистите от плодоножек и семян. Лук-шалот мелко нарубите, чеснок мелко нарежьте.

Оставшийся перец разрежьте пополам, удалите семена и нарежьте мелкими кубиками. Смешайте фарш с вареным рисом, половиной нормы лука-шалота и чеснока, взбитым яйцом, посолите и поперчите.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленный перец. Уложите в смазанную 2 ст. ложками сливочного масла форму и влейте бульон. Запекайте в духовке 45 минут при температуре 180 ˚С. Подавайте с соусом.

Для соуса за 5 минут до готовности перца растопите остаток сливочного масла и обжарьте в нем оставшиеся лук-шалот и чеснок. Добавьте нарезанный кубиками перец, влейте бульон из формы и дайте закипеть. Полученную массу разомните в пюре, влейте сливки, добавьте порошок паприки, соль и перец. Полученный соус тщательно перемешайте.

Запеченные кабачки с крольчатиной, картофелем, оливками, солеными огурцами, сыром и петрушкой «Салонные»

– 2–3 молодых кабачка
– 400 г вареной крольчатины
– 4 картофелины
– 1 помидор
– 1 соленый огурец
– 100 г любого тертого сыра
– 2–3 ст. ложки оливок без косточек
– 2 ст. ложки майонеза
– 1/2 пучка петрушки
– 1 ч. ложка растительного масла
– перец и соль – по вкусу

Мясо кролика пропустите через мясорубку. Картофель сварите в подсоленной воде до готовности, охладите и нарежьте мелкими кубиками. Огурец натрите на средней терке, оливки измельчите. Смешайте все подготовленные продукты, посолите, поперчите и заправьте майонезом. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Кабачки разрежьте вдоль пополам, удалите семена и

наполните начинкой. Уложите в смазанную растительным маслом форму, поперчите и посыпьте тертым сыром. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, посыпав измельченной зеленью петрушки и украсив дольками помидора.

Блюда с печенью, языком и сердцем

Тушеная говяжья печень с гречневой кашей, морковью, луком, петрушкой и укропом «Алабинская»

– 600–700 г говяжьей печени
– 100 г гречневой крупы
– 1 шт. моркови
– 1 луковица
– 1 яйцо
– 1 стакан бульона
– 1 ст. ложка сливочного масла
– зелень петрушки, укропа, перец и соль – по вкусу

Печень разрежьте вдоль по всей длине, часть мякоти вырежьте и мелко нарежьте. Гречневую крупу сварите в подсоленной воде до получения вязкой каши. Лук тонко нашинкуйте, морковь натрите на средней терке и обжарьте все на сливочном масле. Затем добавьте измельченную печень и все слегка обжарьте.

Смешайте все подготовленные продукты, посолите, поперчите и заправьте взбитым яйцом. Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленную печень. Скрепите края деревянными шпажками, уложите в сотейник и влейте горячий бульон.

Потушите под крышкой до готовности на слабом огне. Подавайте, нарезав порционными кусками, полив бульоном, в котором печень тушилась, посыпав рубленой зеленью укропа и петрушки.

Запеченный картофель с говяжьим языком, анчоусами, маринованной цветной капустой, базиликом, хреном и черемшой «Международный»

– 6–8 картофелин
– 200 г вареного говяжьего языка
– 50 г анчоусов
– 100 г маринованной цветной капусты
– 100 г свеклы

– 1 помидор
– 2–3 шт. редиса
– 4 ст. ложки майонеза
– 1 ч. ложка тимьяна
– 1 ч. ложка сушеного молотого чеснока
– 1 ч. ложка сушеного молотого базилика
– 1 ч. ложка тертого хрена
– $^1/_2$пучка черемши
– $^1/_2$пучка зеленого салата
– 1 ст. ложка растительного масла
– красный и белый молотый перец, соль – по вкусу

Картофель сварите в мундире до полуготовности, охладите, очистите и в центре каждого клубня сделайте небольшое углубление.

Вареный говяжий язык и анчоусы пропустите через мясорубку. Свеклу сварите до готовности, охладите, очистите и натрите на средней терке. Помидор подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы и протрите через сито. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте тертый хрен, измельченный зеленый салат, посолите и заправьте майонезом.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленный картофель. Каждую картофелину смажьте майонезом, обваляйте в смеси из тимьяна, чеснока, базилика, перца и уложите в смазанную растительным маслом форму.

Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, украсив кружками редиса, соцветиями капусты и посыпав измельченной черемшой.

Запеченная цветная капуста с говяжьим языком, картофелем, морковью, чесноком, горчицей, кресс-салатом и тимьяном «Аврора»

– 1 кг цветной капусты
– 300 г вареного говяжьего языка
– 3–4 ст. ложки консервированного зеленого горошка
– 3–4 картофелины
– 1 помидор
– 2 шт. вареной моркови
– 1 яйцо
– 1 сваренное вкрутую яйцо
– 2 зубчика чеснока

– 150 г майонеза
– 300 мл молока
– 1 ч. ложка тимьяна
– 1 ч. ложка горчицы
– 2 ст. ложки панировочных сухарей
– 1/2 пучка укропа
– 1/2 пучка кресс-салата
– 2 ст. ложки сливочного масла
– 1 ст. ложка оливкового масла
– перец и соль – по вкусу

Молоко смешайте с водой (200 мл молока и 200 мл воды), посолите, доведите до кипения, поварите цветную капусту 7–8 минут и охладите.

Язык пропустите через мясорубку. Картофель сварите в мундире, охладите, очистите, разомните в пюре и смешайте со 100 мл молока и размягченным сливочным маслом. Одну шт. моркови натрите на средней терке. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте толченый чеснок, зеленый горошек, взбитое яйцо, панировочные сухари и измельченную зелень укропа.

Посолите и тщательно перемешайте полученную начинку. Наполните ею подготовленную капусту, равномерно распределяя между соцветиями. Уложите фаршированную капусту стеблем вниз в смазанную оливковым маслом форму. Посыпьте перцем, тимьяном, горчицей, смажьте майонезом и влейте немного воды.

Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. За 5–7 минут до готовности капусту еще раз смажьте майонезом. Подавайте, нарезав порционными кусками, украсив кружками помидора, яйца, оставшейся моркови и кресс-салатом.

Запеченные баклажаны с говяжьим сердцем, рисом, сыром, чесноком, луком и укропом «Балаклавские»

– 5–6 баклажанов
– 300 г говяжьего сердца
– 100 г вареного риса
– 2 луковицы
– 3 зубчика чеснока
– 100 г любого тертого сыра
– 100 г сметаны
– 2 ст. ложки уксуса
– 1/2 пучка укропа

– 2 ст. ложки растительного масла
– 1 ч. ложка оливкового масла
– перец и соль – по вкусу

Баклажаны разрежьте вдоль пополам, удалите мякоть и мелко ее нарежьте. Говяжье сердце сварите до готовности в подсоленной воде с добавлением уксуса, затем охладите и мелко нарежьте. Лук нарежьте полукольцами и вместе с мякотью баклажанов обжарьте на растительном масле до золотистого цвета.

Смешайте все подготовленные продукты с рисом, добавьте толченый чеснок, посолите и поперчите. Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные баклажаны.

Уложите в смазанную оливковым маслом форму, поперчите, полейте сметаной и посыпьте тертым сыром. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, посыпав измельченной зеленью укропа.

Запеченная репа с говяжьим сердцем, фасолью, зеленым горошком, чесноком, сыром, шпинатом и укропом «Конотопская»

– 4–6 шт. репы
– 400 г говяжьего сердца
– 100 г консервированной фасоли
– 50 г консервированного зеленого горошка
– 1 луковица
– 3 зубчика чеснока
– 3 ст. ложки любого тертого сыра
– 3 ст. ложки сметаны
– 2 ст. ложки уксуса
– $^1/_2$пучка петрушки
– /2 пучка шпината
– 100 г сливочного масла
– 2 ст. ложки растительного масла
– красный и черный молотый перец, соль – по вкусу

Репу сварите в подсоленной воде до мягкости, охладите, очистите, срежьте верхнюю часть и удалите мякоть. Говяжье сердце сварите в подсоленной воде с добавлением уксуса, охладите, измельчите, смешайте с нашинкованным и обжаренным на растительном масле луком, фасолью и тертым сыром.

Добавьте измельченную мякоть репы, толченый чеснок, поперчите и заправьте сметаной.

Полученную начинку тщательно перемешайте, наполните ею подготовленную репу, смажьте ее сливочным маслом и посыпьте перцем. Уложите в смазанную растительным маслом форму. Запекайте в духовке до образования золотистой корочки при средней температуре. Подавайте, уложив на листья шпината, украсив зеленым горошком и посыпав измельченной зеленью петрушки.

Блюда с колбасой, ветчиной, бужениной и окороком

Запеченные булочки с колбасой, яйцами, помидорами, сыром и зеленью «Малаховские»

– 300 г вареной колбасы
– 10 булочек
– 4 помидора
– 150 г твердого тертого сыра
– 4 яйца
– сливочное масло, зеленый лук, зелень петрушки, перец и соль – по вкусу

Зеленый лук мелко нарежьте и слегка обжарьте на сливочном масле. Добавьте нарезанную мелкими кубиками колбасу и обжарьте до зарумянивания колбасы. Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы и мелко нарежьте или натрите на терке.

Посыпьте помидоры солью, перцем и смешайте с обжаренной колбасой и луком. Массу перемешайте и потушите до выпаривания жидкости. Яйца взбейте, посолите, поперчите и смешайте с массой. Полученную начинку тщательно перемешайте.

У булочек срежьте крышечки, удалите часть мякиша и наполните начинкой. Крышечки смажьте с обеих сторон сливочным маслом, обваляйте в тертом сыре и накройте ими фаршированные булочки. Запекайте в духовке до зарумянивания сыра при средней температуре. Подавайте, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки.

Помидоры с ветчиной, сыром, майонезом, лимонным соком и петрушкой «Азбучные»

– 5–6 помидоров
– 100 г ветчины
– 100 г твердого сыра
– $^1/_2$стакана майонеза
– сок $^1/_2$лимона
– 5–6 веточек петрушки

– маринованные огурцы и соль – по вкусу

У помидоров срежьте крышечку и удалите ложкой часть мякоти. Слегка посолите помидоры внутри и дайте стечь соку, поставив помидоры срезом вниз. Сыр натрите на крупной терке, ветчину мелко нарежьте и все смешайте с майонезом и соком лимона. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Подготовленные помидоры наполните начинкой и накройте крышечками. Сбоку каждого помидора воткните веточку петрушки и уложите на блюдо. Подавайте, украсив ломтиками маринованных огурцов.

Помидоры с ветчиной, фасолью, маринованными огурцами, майонезом и петрушкой «Ужин а-ля фуршет»

– 8-10 помидоров
– 100 г ветчины
– 100 г консервированной красной фасоли
– 1 маринованный огурец
– 1 луковица
– 100 г майонеза
– $^1/_2$пучка петрушки
– перец и соль – по вкусу

У помидоров срежьте верхушки и удалите мякоть. Лук мелко нарежьте, добавьте фасоль, нарезанные кубиками ветчину, огурец, майонез, соль и перец. Полученную начинку тщательно перемешайте. Наполните ею подготовленные помидоры и украсьте их листиками петрушки.

Запеченные помидоры с колбасой, зеленым горошком, укропом, яйцами и сыром «Альтернативные»

– 6–8 помидоров
– 100 г вареной колбасы
– 3–4 ст. ложки консервированного зеленого горошка
– 2 сваренных вкрутую яйца
– 2 ст. ложки любого тертого сыра
– 2 ст. ложки панировочных сухарей
– 2 ст. ложки майонеза

– 1/2 пучка укропа
– красный молотый перец и соль – по вкусу

У помидоров срежьте верхушки и удалите мякоть. Колбасу мелко нарежьте, смешайте с панировочными сухарями, зеленым горошком, рубленой зеленью укропа и измельченными яйцами.

Посолите, поперчите, заправьте майонезом и тщательно перемешайте полученную начинку. Наполните ею подготовленные помидоры и посыпьте тертым сыром. Запекайте в духовке 4–5 минут при средней температуре.

Помидоры с ветчиной, кукурузой, маринованными огурцами, картофелем, луком, укропом и петрушкой «Скоростные»

– 8-10 помидоров
– 100 г ветчины
– 100 г консервированной кукурузы
– 2 маринованных огурца
– 1 вареная картофелина
– 1 луковица
– 100 г майонеза
– 1/2 пучка петрушки
– 1/2 пучка укропа
– перец и соль – по вкусу

У помидоров срежьте верхушки и удалите мякоть. Лук мелко нарежьте, добавьте кукурузу, нарезанные кубиками ветчину, картофель, огурцы, измельченную зелень укропа, майонез, соль и перец.

Полученную начинку тщательно перемешайте. Наполните ею подготовленные помидоры и уложите их на блюдо. Подавайте, украсив веточками петрушки.

Помидоры с колбасой, редисом, яйцами, зеленым луком, салатом, петрушкой и укропом «Пролетарские»

– 6–8 помидоров
– 200 г вареной колбасы
– 10 шт. редиса
– 2 яйца
– 2 ст. ложки сметаны

– 1 пучок зеленого лука
– 1/2пучка зеленого салата
– 1/2пучка петрушки
– 1/2пучка укропа
– перец и соль – по вкусу

У помидоров срежьте верхушки и удалите мякоть. Редис нарежьте кружочками, зеленый лук, укроп и петрушку измельчите и смешайте с редисом. Добавьте мелко нарезанную колбасу, измельченные яйца, посолите, поперчите и заправьте сметаной.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные помидоры. Подавайте, уложив на листья зеленого салата.

Помидоры с ветчиной, шпинатом, грецкими орехами, мускатом, чесноком и луком «Авангардные»

– 8-10 помидоров
– 100 г ветчины
– 100 г шпината
– 3 ст. ложки измельченных грецких орехов
– 1 луковица
– 1 зубчик чеснока
– 1 ст. ложка сливочного масла
– порошок мускатного ореха, перец и соль – по вкусу

У помидоров срежьте верхушки и удалите мякоть. Лук мелко нарежьте и обжарьте на сливочном масле. Затем добавьте рубленый шпинат, мелко нарезанную ветчину, толченый чеснок, порошок мускатного ореха, соль, перец и потушите до готовности.

Полученную начинку тщательно перемешайте, слегка охладите и наполните ею подготовленные помидоры. Подавайте, посыпав измельченными грецкими орехами.

Помидоры с буженины, маринованными шампиньонами, огурцами, сыром, картофелем и грецкими орехами «Дворянские»

– 8-10 помидоров

– 200 г буженины
– 300 г маринованных шампиньонов
– 2 вареные картофелины
– 2 маринованных огурца
– 1 луковица
– 2 ст. ложки измельченных грецких орехов
– 2–3 ст. ложки любого сыра
– 100 г майонеза
– сок 1/2 лимона
– 1/2 пучка петрушки
– перец и соль – по вкусу

У помидоров срежьте верхушки и удалите мякоть. Картофель, буженину, грибы, сыр, огурцы и лук нарежьте мелкими кубиками, оставив немного буженины и шляпок грибов для украшения. Сбрызните все лимонным соком, добавьте измельченные грецкие орехи, посолите, поперчите, заправьте майонезом и осторожно перемешайте.

Полученной начинкой наполните подготовленные помидоры. Подавайте, посыпав измельченной зеленью петрушки, украсив ломтиками буженины, шляпками грибов и полив майонезом.

Запеченный перец с окороком, грибами, картофелем, луком, сыром и укропом «Викинг»

– 6–8 шт. сладкого перца
– 100 г копченого окорока
– 300 г любых грибов
– 2 картофелины
– 1 луковица
– 100 г любого тертого сыра
– 1/2 пучка укропа
– 1 ст. ложка сливочного масла
– перец и соль – по вкусу

У сладкого перца удалите плодоножку и очистите его от семян. Окорок нарежьте мелкими кусочками, уложите в форму и обжарьте до вытапливания жира. Затем добавьте нарезанный кольцами лук, нарезанные тонкими ломтиками грибы и картофель.

Посолите, поперчите, влейте немного воды и потушите все 15 минут. Спустя это время слейте образовавшуюся в процессе

тушения жидкость и добавьте сливочное масло.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленный перец. Уложите в форму, посыпьте тертым сыром и влейте немного воды. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, украсив веточками укропа.

Перец с колбасой, помидорами, огурцами, острым соусом, шпинатом, луком и петрушкой «Петровский»

– 8-10 шт. сладкого перца
– 300 г вареной колбасы
– 2 помидора
– 1 огурец
– 1 луковица
– 4 ст. ложки острого томатного соуса
– 1 ст. ложка уксуса
– $^1/_2$пучка шпината
– $^1/_2$пучка петрушки
– 2 ст. ложки растительного масла
– перец и соль – по вкусу

У сладкого перца удалите плодоножку, очистите его от семян, сварите в подсоленной воде до мягкости и охладите. Колбасу, помидоры и огурец нарежьте мелкими кубиками. Лук и зелень петрушки измельчите. Смешайте растительное масло, уксус, соль, перец и тщательно перемешайте полученный соус.

Смешайте все подготовленные продукты и заправьте их соусом. Полученной начинкой наполните подготовленный перец. Подавайте, полив острым томатным соусом и посыпав измельченной зеленью шпината.

Запеченный перец с буженины, рисом, маринованными грибами, грецкими орехами, брынзой и зеленью «Креативный»

– 8-10 шт. сладкого перца
– 200 г буженины
– 1 луковица
– 2 ст. ложки маринованных грибов
– 2 ст. ложки рубленых грецких орехов
– 2 ст. ложки брынзы
– 100 г любого тертого сыра

– 1/3 стакана риса
– 1 ст. ложка лимонного сока
– 1 ст. ложка майонеза
– 1/2 пучка петрушки
– 1/2 пучка укропа
– 1 ст. ложка растительного масла
– перец и соль – по вкусу

У сладкого перца удалите плодоножку и очистите его от семян. Буженину и брынзу пропустите через мясорубку. Рис сварите в подсоленной воде до готовности, откиньте на сито и охладите. Лук и грибы мелко нарежьте.

Смешайте все подготовленные продукты, добавьте грецкие орехи, посолите, поперчите и заправьте смесью из майонеза и лимонного сока. Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленный перец.

Уложите фаршированный перец в смазанную растительным маслом форму, посыпьте тертым сыром и перцем. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, украсив веточками петрушки и укропа.

Запеченные баклажаны с ветчиной, сыром, солеными огурцами, яйцами, петрушкой и сельдереем «Цимлянские»

– 6–8 баклажанов
– 300 г ветчины
– 2 соленых огурца
– 2 луковицы
– 200 г любого тертого сыра
– 2 сваренных вкрутую яйца
– 3 ст. ложки майонеза
– 1/2 лимона
– 1 ч. ложка яблочного уксуса
– 1 пучок петрушки
– 1/2 пучка сельдерея
– 1 ч. ложка растительного масла
– перец и соль – по вкусу

Баклажаны разрежьте вдоль пополам и удалите мякоть. Половинки баклажанов посолите, оставьте на 30 минут и слейте горечь.

Лук нарежьте полукольцами, залейте уксусом и оставьте на

20 минут. Ветчину нарежьте кубиками, яйца и огурцы натрите на средней терке. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте половину нормы измельченной зелени петрушки, нарезанную зелень сельдерея, тертый сыр, посолите, поперчите и заправьте майонезом.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные баклажаны. Уложите в смазанную растительным маслом форму и поперчите. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, посыпав оставшейся измельченной зеленью петрушки и украсив ломтиками лимона.

Запеченные баклажаны с ветчиной, помидорами, кукурузой, оливками, острым соусом, чесноком и кресс-салатом «Знаменские»

– 4–5 баклажанов
– 200 г ветчины
– 100 г консервированной кукурузы
– 2 помидора
– 1 зубчик чеснока
– 50 г оливок без косточек
– 2 сваренных вкрутую яйца
– 100 мл сливок
– 100 г острого томатного соуса
– 1 ст. ложка виноградного уксуса
– $^1/_2$пучка кресс-салата
– $^1/_2$пучка петрушки
– 1 ст. ложка оливкового масла
– 1 ч. ложка растительного масла
– красный молотый перец и соль – по вкусу

Баклажаны разрежьте вдоль пополам и удалите мякоть. Половинки баклажанов посолите, оставьте на 30 минут и слейте горечь.

Ветчину, яйца и помидоры мелко нарежьте. Мякоть баклажанов обжарьте на оливковом масле до золотистого цвета и охладите.

Смешайте все подготовленные продукты, добавьте кукурузу, измельченную зелень петрушки, толченый чеснок, посолите, поперчите и заправьте сливками, смешанными с уксусом. Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные баклажаны.

Уложите в смазанную растительным маслом форму и поперчите. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, украсив кресс-салатом, половинками оливок и полив острым томатным соусом.

Запеченные кабачки с колбасой, ветчиной, брынзой, сыром, огурцами, луком и базиликом «Кобринские»

– 2–3 молодых кабачка
– 200 г вареной колбасы
– 100 г ветчины
– 50 г твердого тертого сыра
– 50 г брынзы
– 2 огурца
– 1 луковица
– 2 ст. ложки майонеза
– $^1/_2$пучка базилика
– 1 ч. ложка растительного масла
– перец и соль – по вкусу

Ветчину, колбасу и лук нарежьте соломкой, огурцы очистите от кожицы и нарежьте кубиками. Сыр и брынзу натрите на средней терке. Зелень базилика мелко нарежьте. Смешайте все подготовленные продукты, поперчите и заправьте майонезом. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Кабачки нарежьте кусками длиной 4–5 см, удалите семена и наполните начинкой. Уложите в смазанную растительным маслом форму и поперчите. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Запеченные кабачки с ветчиной, рисом, черносливом, сыром, майонезом, петрушкой и кинзой «Россошанские»

– 1–2 молодых кабачка
– 300 г ветчины
– 100 г риса
– 100 г чернослива
– 100 г любого тертого сыра
– 6 ст. ложек майонеза
– $^1/_2$пучка петрушки
– /2 пучка кинзы

– 1 ч. ложка растительного масла
– перец и соль – по вкусу

Кабачки разрежьте вдоль пополам и удалите семена. Рис сварите в подсоленной воде до готовности, откиньте на сито и охладите. Чернослив залейте на 20 минут горячей водой, откиньте на дуршлаг, удалите косточки и мелко нарежьте мякоть. Ветчину нарежьте мелкими кубиками.

Смешайте все подготовленные продукты, добавьте измельченную зелень петрушки, поперчите и заправьте 2 ст. ложками майонеза. Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные кабачки.

Уложите в смазанную растительным маслом форму, смажьте оставшимся майонезом, поперчите и посыпьте тертым сыром. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, посыпав измельченной зеленью кинзы.

Запеченный картофель с ветчиной, зеленым салатом, яблоками, майораном, эстрагоном и горчицей «Карачаевский»

– 4–6 картофелин
– 300 г ветчины
– 100 г зеленого салата
– 1 яблоко
– 1 луковица
– 2 сваренных вкрутую яйца
– 2 ст. ложки майонеза
– 1 ч. ложка сушеного молотого майорана
– $^1/_2$ч. ложки сушеного молотого эстрагона
– 1 ч. ложка уксуса
– 1 ч. ложка горчицы
– $^1/_2$пучка зеленого лука
– 1 ст. ложка растительного масла
– сахар, красный и черный молотый перец, соль – по вкусу

Картофель сварите в мундире до полуготовности, охладите, очистите и в центре каждого клубня сделайте небольшое углубление.

Ветчину, зеленый салат, яйца, лук и яблоко нашинкуйте соломкой. Заправьте растительным маслом, сахаром, перцем, уксусом, горчицей и солью.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленный картофель. Каждую картофелину смажьте

майонезом, обваляйте в смеси из майорана, эстрагона, красного и черного перца и заверните в фольгу. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, посыпав измельченным зеленым луком.

Запеченный картофель с ветчиной, зеленой фасолью, маслинами, розмарином, шпинатом, свеклой и кресс-салатом «Арефинский»

– 6–8 картофелин
– 200 г ветчины
– 100 г зеленой фасоли
– 2 шт. моркови
– 100 г свеклы
– 100 г зеленого горошка
– 50 г маслин без косточек
– 100 г любого тертого сыра
– 1 сваренное вкрутую яйцо
– 1 ч. ложка розмарина
– 1 ч. ложка тимьяна
– 2 ст. ложки майонеза
– $^1/_2$пучка кресс-салата
– $^1/_2$пучка шпината
– 2 ст. ложки оливкового масла
– 1 ст. ложка растительного масла
– красный и черный молотый перец, соль – по вкусу

Картофель сварите в мундире до полуготовности, охладите, очистите и в центре каждого клубня сделайте небольшое углубление.

Ветчину нарежьте мелкими кубиками. Свеклу и морковь сварите в подсоленной воде до готовности, охладите, очистите и натрите на средней терке. Зеленую фасоль сварите в подсоленной воде до готовности, откиньте на дуршлаг и мелко нарежьте. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте зеленый горошек, измельченную зелень шпината и заправьте майонезом.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленный картофель. Каждую картофелину смажьте оливковым маслом, обваляйте в смеси из тимьяна, розмарина и перца, посыпьте тертым сыром и уложите в смазанную растительным маслом форму. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, украсив кружками яйца, нарезанными маслинами и кресс-салатом.

Запеченный картофель с беконом, шпинатом, маринованными шампиньонами, кукурузой, укропом и зеленым салатом «Шербурский»

– 6–8 картофелин
– 200 г бекона
– 100 г маринованных шампиньонов
– 5–6 оливок без косточек
– 3 ст. ложки консервированной кукурузы
– 2 сваренных вкрутую яйца
– 2–3 листа зеленого салата
– 100 г шпината
– $^1/_2$пучка укропа
– 4 ст. ложки оливкового масла
– красный и черный молотый перец, соль – по вкусу

Неочищенный картофель испеките в духовке до полуготовности, охладите, очистите и в центре каждого клубня сделайте небольшое углубление.

Яйца измельчите. Бекон нарежьте кусочками и обжарьте в 1 ст. ложке оливкового масла. Грибы и шпинат мелко нарежьте. Смешайте все подготовленные продукты, посолите, поперчите и заправьте небольшим количеством оливкового масла.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленный картофель. Каждую картофелину смажьте оставшимся оливковым маслом, поперчите и заверните в фольгу. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, уложив на листья зеленого салата, посыпав кукурузой, измельченной зеленью укропа и украсив нарезанными оливками.

Запеченная тыква с беконом, картофелем, сливочным маслом, красным перцем, майораном и чесноком «Йоркширская»

– 1 шт. тыквы
– 200 г бекона
– 5–6 картофелин
– 3 зубчика чеснока
– 1 ч. ложка сушеного молотого майорана
– 100 г сливочного масла
– 1 ст. ложка оливкового масла
– красный молотый перец и соль – по вкусу

У тыквы срежьте верхнюю часть, удалите семена и немного

мякоти. Подготовленную тыкву внутри смажьте растопленным сливочным маслом (1 ст. ложка), посолите и поперчите. Запекайте в духовке 10–15 минут при средней температуре.

Бекон нарежьте небольшими кусочками. Картофель сварите в мундире до полуготовности, охладите, очистите и мелко нарежьте. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте толченый чеснок, майоран, посолите, поперчите и заправьте оливковым маслом.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленную тыкву. Поверх начинки разложите кусочки сливочного масла, поперчите и накройте срезанной частью. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Блюда с птицей

Фаршированная курица

Запеченная курица с гречневой кашей, луком, чесноком, майонезом и петрушкой «По-селянски»

– 1 тушка курицы (около 1 кг)
– 150 г гречневой крупы
– 1 луковица
– 2 зубчика чеснока
– 3 ст. ложки майонеза
– 1 пучок петрушки
– 2 ст. ложки сливочного масла
– перец и соль – по вкусу

Тушку курицы натрите смесью из соли, перца и толченого чеснока. Гречневую крупу сварите в подсоленной воде до полуготовности и охладите. Лук нарежьте полукольцами и обжарьте на сливочном масле. Все смешайте, добавьте половину нормы измельченной зелени петрушки, посолите и поперчите.

Полученную начинку тщательно перемешайте. Наполните ею подготовленную тушку курицы и скрепите отверстие деревянными шпажками или зашейте кулинарной нитью. Уложите в форму и влейте немного воды.

Запекайте в духовке до готовности при средней температуре, периодически переворачивая курицу и поливая выделяющимся соком. Подавайте, полив майонезом и украсив веточками оставшейся петрушки.

Вареная курица с мясом, салом и яйцами «Любимое блюдо дяди Тараса»

– 1 тушка курицы (около 1 кг)
– 100 г телятины или свинины
– 50 г сала
– 5–6 яиц
– 6 ст. ложек молока
– перец и соль – по вкусу

Тушку курицы разрежьте вдоль от шеи и острым ножом аккуратно отделите от костей мясо вместе с кожей, оставив мясо

на крылышках и ножках, обрубленных около коленного сустава. Затем мясо отделите от кожи и отбейте его деревянным молоточком. Кости залейте холодной водой, доведите до кипения, посолите и сварите бульон.

Телятину (свинину) вместе с салом пропустите через мясорубку, добавьте яйца, молоко, перец, соль и тщательно перемешайте полученную массу. На кожу курицы уложите отбитое мясо и поверх него массу. Кожу с массой заверните, придав форму целой тушки, зашейте кулинарной нитью и перевяжите шпагатом.

Уложите в кастрюлю и залейте охлажденным бульоном, сваренным из костей курицы. Доведите до кипения и поварите до готовности под плотно закрытой крышкой на слабом огне.

Сваренную курицу охладите в бульоне, затем слейте бульон, курицу положите под легкий пресс и поместите на несколько часов в холодильник.

Запеченная курица с грибами, рисом-ассорти, грецкими орехами, белым вином, тимьяном и петрушкой «От мадам Жозефины»

– 2 тушки курицы (не менее 1 кг каждая)
– 250 г любых грибов
– 50–60 г сушеных грибов
– 200 г длиннозерного риса
– 180 г дикого риса
– 100 г грецких орехов
– 3 зубчика чеснока
– 3 стакана куриного бульона
– 4 ст. ложки сухого белого вина
– 1 лавровый лист
– 1/2 ч. ложки сушеного молотого тимьяна
– 1 пучок петрушки
– 50 г зеленого лука
– 50–60 г сливочного масла
– перец и соль – по вкусу

Разогрейте половину нормы сливочного масла в большой кастрюле. Добавьте половину нормы нарезанного зеленого лука и обжарьте 1–2 минуты до мягкости. Засыпьте в кастрюлю дикий рис и тщательно перемешайте так, чтобы зерна риса полностью покрылись маслом.

Влейте в кастрюлю 350 мл куриного бульона, добавьте

тимьян, лавровый лист и доведите до кипения. Уменьшите огонь, накройте кастрюлю крышкой и поварите 1820 минут до тех пор, пока рис не впитает весь бульон.

Добавьте в кастрюлю длиннозерный рис и оставшийся бульон. Посолите, поперчите и доведите содержимое до кипения, периодически помешивая. Затем поварите 2025 минут на слабом огне до тех пор, пока весь бульон не испарится и оба вида риса не станут мягкими. Рисовую смесь переложите в большую миску.

Сушеные грибы залейте на 30 минут кипятком, откиньте на дуршлаг и нарежьте тонкими ломтиками. Свежие грибы тоже нарежьте тонкими ломтиками. Оставшееся масло разогрейте в глубокой сковороде и обжарьте остаток зеленого лука в течение 3 минут, затем добавьте мелко нарезанный чеснок, свежие и сушеные грибы, влейте вино и обжаривайте все, постоянно помешивая, еще 3–4 минуты.

Грибную смесь добавьте к рисовой смеси, положите нарезанную зелень петрушки, обжаренные грецкие орехи, посолите и поперчите. Полученную начинку тщательно перемешайте, остудите и наполните ею тушки курицы. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре, периодически переворачивая курицу и поливая выделяющимся соком.

Запеченная курица с цветной капустой, зеленой фасолью, грибами, сладким перцем, душицей, эстрагоном и горчицей «Мининская»

– 1 тушка курицы (около 1 кг)
– 300 г цветной капусты
– 100 г маринованной цветной капусты
– 50 г маринованных грибов
– 100 г зеленой фасоли
– 1 шт. моркови
– 1 шт. сладкого перца
– 2 зубчика чеснока
– 3 ст. ложки майонеза
– 1 ч. ложка сушеной молотой душицы
– 1 ч. ложка сушеного молотого эстрагона
– 1 ст. ложка лимонного сока
– 1 ч. ложка горчицы
– 1/2 пучка петрушки
– 1/2 пучка зеленого лука
– 2 ст. ложки оливкового масла
– красный и черный молотый перец, соль – по вкусу

Тушку курицы натрите смесью из 1 ст. ложки оливкового масла, соли, перца, толченого чеснока, душицы и эстрагона. Фасоль и цветную капусту поварите в подсоленной воде 2–3 минуты и охладите. Фасоль мелко нарежьте, капусту разберите на соцветия.

Морковь и сладкий перец нарежьте кубиками. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте измельченный зеленый лук, посолите, поперчите и заправьте оливковым маслом, смешанным с лимонным соком и горчицей.

Полученную начинку тщательно перемешайте. Наполните ею подготовленную тушку курицы и скрепите отверстие деревянными шпажками или зашейте кулинарной нитью. Уложите в форму и влейте немного воды.

Запекайте в духовке до готовности при средней температуре, периодически переворачивая курицу и поливая бульоном. Подавайте, полив майонезом, украсив маринованной цветной капустой, ломтиками грибов и посыпав измельченной зеленью петрушки.

Запеченная курица под апельсинным соусом с маслинами, щавелем, шпинатом, тмином, петрушкой и базиликом «Волшебная»

– 1 тушка курицы (около 1 кг)
– 1 апельсин
– 10–15 маслин без косточек
– 2 яйца
– 100 г панировочных сухарей
– 2 ст. ложки тмина
– 50 г щавеля
– 50 г шпината
– 50 г базилика
– 1 пучок петрушки
– 1 ст. ложка растительного масла
– перец и соль – по вкусу

Для апельсинного соуса:

– 1 апельсин
– 1 луковица
– 100 мл апельсинного сока
– 100 мл сухого белого вина
– 1 ст. ложка муки
– 1 ч. ложка винного уксуса

– 1 ч. ложка горчицы
– 1 ст. ложка оливкового масла
– порошок имбиря и соль – по вкусу

Тушку курицы обваляйте в смеси из тмина, соли и перца. Зелень крупно нарежьте (оставив немного петрушки для украшения), смешайте с панировочными сухарями, взбитыми яйцами, измельченными маслинами, посолите и поперчите.

Полученную начинку тщательно перемешайте. Наполните ею подготовленную тушку курицы, скрепите отверстие деревянными шпажками или зашейте кулинарной нитью, уложите в форму и влейте немного воды.

Запекайте в духовке до готовности при средней температуре, периодически переворачивая курицу и поливая бульоном. Подавайте, нарезав порционными кусками, полив соусом и посыпав измельченной зеленью петрушки.

Для соуса муку обжарьте в оливковом масле. Оставшийся после запекания курицы соус процедите и потушите в нем измельченный лук до золотистого цвета. Влейте вино и потушите 2 минуты. Добавьте измельченную мякоть апельсина, горчицу, имбирь, обжаренную муку, соль, влейте апельсинный сок, уксус и потушите все 5–7 минут.

Запеченная курица под лимонным соусом с яблоками, морковью, луком, хреном, шалфеем и розмарином «Рецепт мадам Катрин»

– 1 тушка курицы (около 1 кг)
– 3 шт. моркови
– 1 кислое яблоко
– 1 луковица
– 1 ст. ложка майонеза
– 2 ст. ложки лимонного сока
– 1 ст. ложка тертого хрена
– 1 ч. ложка сушеного молотого шалфея
– 1 ч. ложка сушеного молотого розмарина
– сахар, перец и соль – по вкусу
Для лимонного соуса:
– 150 мл лимонного сока
– 3 зубчика чеснока
– 1 ст. ложка тертой лимонной цедры
– 1 ст. ложка муки
– 2 ч. ложки каперсов

– 1/2 пучка петрушки
– 1 ст. ложка сливочного масла
– 1 ст. ложка оливкового масла
– сахар и соль – по вкусу

Тушку курицы обваляйте в смеси из соли, перца, шалфея и розмарина. Морковь и яблоко натрите на крупной терке. Лук нарежьте полукольцами. Все смешайте, добавьте тертый хрен, сахар и заправьте майонезом, смешанным с лимонным соком.

Полученную начинку тщательно перемешайте. Наполните ею подготовленную тушку курицы, скрепите отверстие деревянными шпажками или зашейте кулинарной нитью, уложите в форму и влейте немного воды.

Запекайте в духовке до готовности при средней температуре, периодически переворачивая курицу и поливая бульоном. Подавайте, нарезав порционными кусками и полив соусом.

Для соуса муку обжарьте на сливочном масле. Оставшийся после запекания курицы соус процедите, смешайте с оливковым маслом и обжарьте в полученной смеси измельченный чеснок до золотистого цвета.

Добавьте лимонную цедру, каперсы, сахар, соль и обжарьте все еще 1–2 минуты. Затем влейте лимонный сок, положите обжаренную муку, измельченную зелень петрушки и потушите все до загустения.

Запеченная курица с печенью, шампиньонами, рисом, укропом и петрушкой «Кольцовская»

– 1 тушка курицы (около 1 кг)
– 100 г вареной куриной печени
– 100 г шампиньонов
– 200 г риса
– 1/2 пучка петрушки
– 1/2 пучка укропа
– 2 ст. ложки сливочного масла
– перец и соль – по вкусу

Тушку курицы натрите солью и перцем. Рис сварите в подсоленной воде до готовности и охладите. Грибы сварите в подсоленной воде до готовности, охладите и мелко нарежьте. Печень пропустите через мясорубку.

Смешайте все подготовленные продукты, добавьте измельченную зелень укропа, петрушки, посолите и поперчите.

Полученную начинку тщательно перемешайте. Наполните ею подготовленную тушку курицы, скрепите отверстие деревянными шпажками или зашейте кулинарной нитью, уложите в форму и влейте немного воды.

Запекайте в духовке до готовности при средней температуре, периодически переворачивая курицу и поливая бульоном. Подавайте, нарезав порционными кусками и полив растопленным сливочным маслом.

Жареные куриные окорочка с шампиньонами, маслинами, укропом, базиликом, эстрагоном и майораном «Бушевские»

– 2 куриных окорочка
– 100 г шампиньонов
– 1 помидор
– 1 луковица
– 2 зубчика чеснока
– 5–6 маслин
– 1 ч. ложка сушеного молотого майорана
– 1/2 ч. ложки сушеного молотого эстрагона
– 1/2 пучка укропа
– 1/2 пучка базилика
– 3 ст. ложки растительного масла
– 1 ст. ложка сливочного масла
– красный и черный молотый перец, соль – по вкусу

У окорочков удалите кости. Лук, чеснок и грибы мелко нарежьте и обжарьте на сливочном масле до золотистого цвета. Добавьте эстрагон, майоран, посолите и поперчите.

Полученную начинку тщательно перемешайте. Наполните ею подготовленные окорочка и натрите их солью и перцем. Обжарьте на растительном масле до готовности. Подавайте, уложив на веточки базилика, посыпав измельченной зеленью укропа, украсив кружками помидора и нарезанными маслинами.

Запеченная курица с потрохами, сладким перцем, помидорами, морковью, изюмом, маслинами и сахаром «Апухтинская»

– 1 тушка курицы (до 1 кг 200 г)
– 300–400 г куриных потрохов
– 3 шт. моркови
– 1 шт. сладкого перца

– 1–2 помидора или 3–4 ст. ложки томатного соуса
– 3 луковицы
– 10 маслин без косточек
– 2 ст. ложки изюма
– 2 ст. ложки сахара
– 1 ч. ложка соли
– растительное масло – по вкусу

Курицу натрите снаружи солью и перцем, внутри – только солью и слегка обжарьте на растительном масле. Куриные сердечки, желудки, печень мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле в течение 15 минут.

Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой и очистите от кожицы. Обжарьте мелко нарезанные морковь, лук, сладкий перец и помидоры (томатный соус). Затем смешайте овощи с куриными потрохами, добавьте соль, сахар, изюм, маслины и потушите полученную начинку в течение 15 минут.

Наполните ею подготовленную курицу, положите в форму спинкой вниз и накройте форму крышкой. Запекайте в духовке 1 час при средней температуре. Спустя это время снимите крышку и подрумяньте курицу в течение 5-10 минут.

Блюда с курицей и индейкой

Тушеный перец с куриным филе, рисом, кукурузой, морковью, огурцами, томатной пастой и укропом «Кубинский»

– 6–8 шт. сладкого перца
– 100 г вареного куриного филе
– 100 г консервированной кукурузы
– 3 ст. ложки риса
– 1 шт. моркови
– 1 огурец
– 1 луковица
– 2 ст. ложки майонеза
– 1 ст. ложка томатной пасты
– $^1/_2$пучка укропа
– 2 ст. ложки растительного масла
– любая зелень, перец и соль – по вкусу

У сладкого перца удалите плодоножку и очистите его от семян. Рис сварите в подсоленной воде до готовности. Куриное филе нарежьте мелкими кубиками. Огурец натрите на средней терке, укроп измельчите.

Смешайте все подготовленные продукты, добавьте кукурузу, посолите, поперчите и заправьте майонезом.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленный перец.

Лук нашинкуйте, морковь натрите на мелкой терке и обжарьте все на растительном масле. Поверх лука и моркови уложите фаршированный перец, влейте немного воды, смешанной с томатной пастой, и потушите до готовности. Подавайте, посыпав любой измельченной зеленью.

Запеченные баклажаны с вареным цыпленком, рисом, зеленым горошком, эстрагоном, петрушкой и сладким перцем «Кубанские»

– 5–6 баклажанов
– 200 г вареного мяса цыпленка
– 100 г вареного риса
– 100 г консервированного зеленого горошка
– 1 шт. сладкого перца

– 100 г майонеза
– 1 ст. ложка уксуса
– 1 ч. ложка горчицы
– 1/2 пучка эстрагона
– 1/2 пучка петрушки
– 1 ст. ложка оливкового масла
– растительное масло, перец и соль – по вкусу

Баклажаны разрежьте вдоль пополам и удалите мякоть. У сладкого перца удалите плодоножку и семена. Подготовленный перец запеките в духовке и нарежьте полосками. Мясо цыпленка измельчите.

Смешайте все подготовленные продукты, добавьте зеленый горошек, рис и измельченную зелень эстрагона.

Посолите, поперчите, заправьте оливковым маслом, уксусом и горчицей. Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные баклажаны.

Уложите в смазанную растительным маслом форму, смажьте майонезом и поперчите. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, посыпав измельченной зеленью петрушки.

Запеченные кабачки с вареной курицей, капустой, яблоками, зеленым горошком, сельдереем, базиликом и хреном «Люблинские»

– 1–2 кабачка
– 200 г вареной курятины
– 200 г капусты
– 2 яблока
– 1 шт. моркови
– 1 корень сельдерея
– 3 ст. ложки консервированного зеленого горошка
– 100 г любого тертого сыра
– 2 яйца
– 100 г панировочных сухарей
– 1 ч. ложка тертого хрена
– 1 ч. ложка уксуса
– 1 пучок петрушки
– 1/2 пучка базилика
– 4 ст. ложки растительного масла
– сахар, перец и соль – по вкусу

Капусту тонко шинкуйте, яблоки нарежьте кубиками. Корень сельдерея и морковь натрите на средней терке.

Курятину нарежьте мелкими кубиками. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте хрен, зеленый горошек, уксус, растительное масло, соль, сахар и рубленую зелень петрушки. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Кабачки нарежьте кусками длиной 6–7 см, удалите семена и наполните начинкой. Обмакните во взбитых яйцах, обваляйте в панировочных сухарях и обжарьте на растительном масле. Затем уложите в форму, посыпьте перцем и тертым сыром. Запекайте в духовке 5–7 минут при средней температуре. Подавайте, посыпав измельченной зеленью базилика.

Запеченные кабачки с индейкой, маслинами, кукурузой, помидорами, острым соусом, салатом и зеленым луком «Юкатанские»

– 2–3 молодых кабачка
– 300 г филе индейки
– 100 г маслин без косточек
– 4 ст. ложки консервированной кукурузы
– 1 помидор
– 1 огурец
– 1 яйцо
– 100 г любого тертого сыра
– 100 г острого томатного соуса
– 1 ст. ложка майонеза
– 1/2 пучка петрушки
– 1/2 пучка зеленого салата
– 1/2 пучка зеленого лука
– 1 ч. ложка растительного масла
– перец и соль – по вкусу

Филе индейки сварите в подсоленной воде, охладите и пропустите через мясорубку. Маслины измельчите, огурец натрите на средней терке. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте кукурузу, взбитое яйцо, измельченные лук и зеленый салат, посолите, поперчите и заправьте майонезом.

Кабачки разрежьте вдоль пополам, удалите семена и наполните начинкой. Уложите в смазанную растительным маслом форму, поперчите и посыпьте тертым сыром. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, посыпав измельченной зеленью петрушки, полив острым

томатным соусом и украсив дольками помидора.

Жареные кабачки с индейкой, апельсинами, яблоками, сыром, зеленым луком и базиликом «Кокошинские»

– 1–2 кабачка
– 200 г филе индейки
– 1 апельсин
– 1 зеленое яблоко
– 1 огурец
– 3 яйца
– 100 г любого тертого сыра
– 3–4 ст. ложки муки
– 3–4 ст. ложки панировочных сухарей
– 1 ст. ложка майонеза
– 1/2 пучка зеленого лука
– 1/2 пучка базилика
– 3 ст. ложки растительного масла
– перец и соль – по вкусу

Филе индейки сварите в подсоленной воде, охладите и пропустите через мясорубку. Апельсин нарежьте кубиками. Яблоко очистите от сердцевины и вместе с огурцом нарежьте соломкой. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте тертый сыр, измельченный зеленый лук, 1 взбитое яйцо, посолите, поперчите и заправьте майонезом. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Кабачки нарежьте кусками длиной 6–7 см, удалите семена и наполните начинкой. Обмакните в оставшихся взбитых яйцах, обваляйте в смеси из муки и панировочных сухарей и обжарьте на растительном масле. Подавайте, поперчив и украсив измельченной зеленью базилика.

Запеченный картофель с куриным филе, ананасами, яблоками, апельсинами, розмарином, имбирем, мускатным орехом и горчицей «От повара-романтика»

– 6–8 картофелин
– 300 г филе курицы
– 100 г ананасов
– 1 яблоко
– 2 дольки апельсина

– 1 огурец
– 1/2 лимона
– 2 ст. ложки майонеза
– 1 ч. ложка сушеного молотого розмарина
– 1 ч. ложка горчицы
– 1 ст. ложка растительного масла
– порошок имбиря, молотый мускатный орех и перец – по вкусу

Картофель сварите в мундире до полуготовности, охладите, очистите и в центре каждого клубня сделайте небольшое углубление.

Филе курицы нарежьте кубиками, огурец нашинкуйте. Яблоко очистите от сердцевины и вместе с ананасами и дольками апельсина нарежьте кусочками. Смешайте все подготовленные продукты, заправьте растительным маслом, горчицей, имбирем, мускатным орехом и поместите на 30–40 минут в прохладное место.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленный картофель. Каждую картофелину смажьте майонезом, обваляйте в смеси из розмарина, перца и заверните в фольгу. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, украсив ломтиками лимона.

Запеченный картофель с вареной курицей, кукурузой, маринованной цветной капустой, чесноком, душицей, тимьяном и шалфеем «Алабамовский»

– 6–8 картофелин
– 300 г вареного филе курицы
– 100 г консервированной кукурузы
– 50 г маринованной цветной капусты
– 1 желтый помидор
– 1 луковица
– 2 зубчика чеснока
– 5 ст. ложек майонеза
– 1 ч. ложка сушеного молотого тимьяна
– 1 ч. ложка сушеной молотой душицы
– 1/2 ч. ложки сушеного молотого шалфея
– 1 пучок зеленого салата
– 1/2 пучка петрушки
– 1 ст. ложка растительного масла
– красный и черный молотый перец – по вкусу

Неочищенный картофель испеките в духовке до полуготовности, охладите, очистите и в центре каждого клубня сделайте небольшое углубление.

Филе курицы пропустите через мясорубку, лук мелко нарежьте, капусту разберите на соцветия. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте кукурузу, измельченный зеленый салат, поперчите и заправьте майонезом.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленный картофель. Каждую картофелину смажьте майонезом, обваляйте в смеси из тимьяна, душицы, шалфея и перца.

Уложите в смазанную растительным маслом форму и поверх разложите толченый чеснок. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, украсив кружками помидора и посыпав измельченной зеленью петрушки.

Запеченный картофель с вареной индейкой, красной фасолью, шпинатом, петрушкой, яйцами, сметаной и сыром «Мукачевский»

– 6–8 картофелин
– 200 г вареного филе индейки
– 100 г консервированной красной фасоли
– 1 помидор
– 2 огурца
– 3 зубчика чеснока
– 3 сваренных вкрутую яйца
– 100 г сметаны
– 100 г любого тертого сыра
– 1 пучок шпината
– 1/2 пучка петрушки
– 3 ст. ложки оливкового масла
– перец и соль – по вкусу

Неочищенный картофель испеките в духовке до полуготовности, охладите, очистите и в центре каждого клубня сделайте небольшое углубление.

Филе индейки пропустите через мясорубку, посолите и поперчите. Яйца мелко нарубите. Огурцы натрите на средней терке.

Смешайте все подготовленные продукты, добавьте фасоль, измельченную зелень шпината, посолите, поперчите и заправьте 2

ст. ложками оливкового масла. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Подготовленный картофель наполните начинкой, уложите в смазанную оставшимся маслом форму, посыпьте перцем, толченым чесноком, тертым сыром и залейте сметаной. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, украсив кружками помидора и посыпав измельченной зеленью петрушки.

Тушеные огурцы с куриным филе, картофелем, морковью, яйцами, тмином, кинзой и петрушкой «Самобытные»

– 4–5 огурцов
– 300 г куриного филе
– 5–6 ст. ложек консервированного зеленого горошка
– 1 шт. моркови
– 2 вареные картофелины
– 2 шт. вареной моркови
– 1 луковица
– 2 соленых огурца
– 2 сваренных вкрутую яйца
– 100 г майонеза
– 100 мл мясного бульона
– 3 ст. ложки рубленой кинзы
– 1/2ч. ложки тмина
– 1/2пучка петрушки
– 2 ст. ложки оливкового масла
– 2 ст. ложки растительного масла
– перец и соль – по вкусу

Огурцы нарежьте кусками длиной 4–5 см и извлеките мякоть так, чтобы получились стаканчики. Куриное филе пропустите через мясорубку, обжарьте в 1 ст. ложке оливкового масла и охладите. Затем смешайте с измельченными солеными огурцами, протертым вареным картофелем, вареной морковью, рублеными яйцами, зеленым горошком и рубленой зеленью кинзы.

Посолите, заправьте оставшимся оливковым маслом и тщательно перемешайте полученную начинку. Наполните ею подготовленные огурцы и обжарьте их в 1 ст. ложке растительного масла.

Лук и морковь тонко нашинкуйте, обжарьте в оставшемся растительном масле до золотистого цвета, добавьте тмин, посолите, поперчите, влейте бульон и доведите до кипения.

Поверх уложите фаршированные огурцы и потушите их до мягкости. Подавайте, полив майонезом, украсив зеленым горошком и посыпав измельченной зеленью петрушки.

Запеченная репа с вареной курицей, красной фасолью, маринованными огурцами, горчицей, эстрагоном и душицей «Небанальная»

– 4–6 шт. репы
– 400 г вареной курятины
– 200 г консервированной красной фасоли
– 1 вареная картофелина
– 1 шт. вареной моркови
– 1 маринованный огурец
– 1 луковица
– 2 сваренных вкрутую яйца
– 100 г сметаны
– 4 ст. ложки майонеза
– 2 ч. ложки горчицы
– 1 ч. ложка сушеного молотого эстрагона
– 1 ч. ложка сушеной молотой душицы
– 1 пучок петрушки
– 1 ч. ложка растительного масла
– красный молотый перец и соль – по вкусу

Репу сварите в подсоленной воде до мягкости, охладите, очистите, срежьте верхнюю часть и удалите мякоть. Картофель и морковь нарежьте кружками, яйца – дольками. Лук нарежьте кольцами, маринованные огурцы – кружками, куриное мясо – тонкими ломтиками. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте фасоль, измельченную зелень петрушки и заправьте майонезом, смешанным с горчицей.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленную репу. Смажьте ее сметаной, обваляйте в смеси из соли, красного перца, эстрагона и душицы. Уложите в смазанную растительным маслом форму. Запекайте в духовке до образования золотистой корочки при средней температуре.

Запеченная свекла с вареной курицей, рисом, помидорами, сладким перцем, огурцами, яйцами и укропом «Новгородская»

– 2–3 шт. свеклы

– 300 г вареной курятины
– 100 г вареного риса
– 2 помидора
– 1 шт. сладкого перца
– 1 огурец
– 3 сваренных вкрутую яйца
– 3–4 ст. ложки панировочных сухарей
– 4 ст. ложки майонеза
– 1 ч. ложка сушеного молотого шалфея
– $^1/_2$пучка укропа
– 100 г сливочного масла
– 1 ч. ложка растительного масла
– красный и черный молотый перец, соль – по вкусу

Неочищенную свеклу залейте холодной водой и сварите до готовности. Затем охладите, очистите, разрежьте пополам и удалите мякоть.

Яйца мелко нарубите. Огурец и помидоры нарежьте кусочками. У сладкого перца удалите плодоножку, семена и нарежьте кусочками. Вареную курятину нарежьте мелкими кубиками. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте рис, измельченную зелень укропа, посолите, поперчите и заправьте майонезом.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленную свеклу. Смажьте ее сливочным маслом, обваляйте в смеси из панировочных сухарей, шалфея, соли и красного перца. Уложите в смазанную растительным маслом форму. Запекайте в духовке 1 012 минут при средней температуре.

Запеченная свекла с куриным филе, картофелем, морковью, сладким перцем, зеленым горошком, сыром и кресс-салатом «Яхромская»

– 3–4 шт. свеклы
– 300 г куриного филе
– 2 вареные картофелины
– 2 шт. вареной моркови
– 1 шт. сладкого желтого перца
– 2 соленых огурца
– 6 ст. ложек консервированного зеленого горошка
– 2 сваренных вкрутую яйца
– 100 г любого тертого сыра

– 3 ст. ложки майонеза
– 1/2 пучка кресс-салата
– 3 ст. ложки измельченной кинзы
– 2 ст. ложки оливкового масла
– 1 ч. ложка растительного масла
– перец и соль – по вкусу

Неочищенную свеклу залейте холодной водой и сварите до готовности. Затем охладите, очистите, разрежьте пополам и удалите мякоть.

Филе курицы нарежьте кусочками и обжарьте на оливковом масле. Картофель, морковь и яйца мелко нарежьте и смешайте с курятиной. Добавьте натертые огурцы, зелень кинзы, 3 ст. ложки зеленого горошка, посолите, поперчите и заправьте майонезом.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленную свеклу. Уложите в смазанную растительным маслом форму и посыпьте тертым сыром. Запекайте в духовке 7–8 минут при средней температуре. Подавайте, уложив на кресс-салат, украсив кольцами сладкого перца и оставшимся зеленым горошком.

Запеченные яблоки с куриным фаршем, рисом и сыром «Подмосковные»

– 4 яблока
– 200 г куриного фарша
– 100 г вареного риса
– 100 г любого тертого сыра
– 2 ст. ложки сливочного масла
– 1 ч. ложка оливкового масла
– перец и соль – по вкусу

У яблок срежьте верхнюю часть и удалите сердцевину. Куриный фарш смешайте с рисом, сливочным маслом, тертым сыром, перцем и солью.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные яблоки. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Запеченные макароны под соусом бешамель с куриным филе, шампиньонами и луком «Итало-французские»

– 250 г конкильони (макаронные изделия в форме крупных ракушек)
– 150 г куриного филе
– 150 г шампиньонов
– 1 луковица
– растительное масло, перец и соль – по вкусу
Для соуса бешамель:
– 100 г сметаны
– 1 желток
– 1 ст. ложка муки
– 1 ч. ложка лимонного сока (или разведенная лимонная кислота)
– 1 ст. ложка сливочного масла
– сахар и соль – по вкусу

Лук мелко нарежьте, обжарьте на растительном масле и добавьте мелко нарезанное куриное филе. Обжарьте все до полуготовности, положите нарезанные грибы, доведите до готовности, посолите и поперчите. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Сварите макаронные изделия в подсоленной воде до полуготовности, откиньте на дуршлаг и остудите. Каждую ракушку (конкильони) наполните начинкой, уложите в форму и залейте соусом бешамель. Запекайте в духовке 20 минут при средней температуре.

Для соуса бешамель растопите сливочное масло, смешайте с мукой, положите сметану, доведите до кипения, добавьте соль, сахар, лимонный сок и взбитый желток. Полученный соус прогрейте, не доводя до кипения.

Стаканчики из французского батона с курицей, шампиньонами, маринованными огурцами, гвоздикой, майонезом и зеленью «Бон шанс»

– 1 французский батон (багет)
– 300 г вареного или копченого куриного мяса
– 300 г шампиньонов
– 3 маринованных огурца
– 2 луковицы
– 100 г майонеза
– 1 щепотка молотой гвоздики
– 2 ст. ложки сливочного масла
– любая зелень, растительное масло, перец и соль – по вкусу

У батона срежьте горбушки, оставшуюся часть нарежьте кусками так, чтобы получились стаканчики высотой 2–2,5 см. Извлеките из них мякоть, формируя дно стаканчиков. Мякоть измельчите и обжарьте на сливочном масле до получения хрустящей крошки. Низ полученных стаканчиков тоже слегка обжарьте.

Лук и грибы мелко нарежьте, обжарьте на растительном масле, посолите, поперчите и охладите. Затем смешайте с мелко нарезанной курятиной, измельченными огурцами, заправьте майонезом и гвоздикой. Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею стаканчики. Подавайте, посыпав хрустящей крошкой и украсив любой рубленой зеленью.

Запеченные помидоры с куриной печенью, кукурузой, огурцами, петрушкой, сельдереем и майонезом «Пронинские»

– 8-10 помидоров
– 100 г куриной печени
– 2 ст. ложки консервированной кукурузы
– 1 вареная картофелина
– 1 луковица
– 1 огурец
– 1 яйцо
– 100 г майонеза
– 1 ст. ложка панировочных сухарей
– $^1/_2$пучка петрушки
– $^1/_2$пучка сельдерея
– 2 ст. ложки сливочного масла
– перец и соль – по вкусу

У помидоров срежьте верхушки и удалите мякоть. Огурец натрите на средней терке, зелень сельдерея крупно нарежьте. Печень пропустите через мясорубку и вместе с измельченным луком и мякотью помидоров обжарьте в 1 ст. ложке сливочного масла.

Картофель разомните в пюре, смешайте с оставшимся размягченным сливочным маслом и взбитым яйцом. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте кукурузу, панировочные сухари, посолите и поперчите.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные помидоры. Запекайте в духовке 5–7 минут при средней температуре. Подавайте, полив майонезом и украсив

веточками петрушки.

Запеченные макароны с куриными потрохами, луком, сыром, сметаной и томатным соусом «От синьоры Лючаны»

– 250 г конкильони (макаронные изделия в форме крупных ракушек)
– 400 г куриных потрохов
– 2–3 луковицы
– 1 яйцо
– 150 г любого тертого сыра
– 100 г сметаны
– 100 г томатного соуса
– сливочное масло, растительное масло, перец и соль – по вкусу

Куриные потроха и лук мелко нарежьте, обжарьте на растительном масле, посолите, поперчите и пропустите через мясорубку. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Сварите макаронные изделия в подсоленной воде до полуготовности, откиньте на дуршлаг и остудите. Каждую ракушку (конкильони) наполните начинкой, уложите в форму и залейте сметаной, взбитой с яйцом и томатным соусом. Разложите кусочки сливочного масла и посыпьте тертым сыром. Запекайте в духовке 30–35 минут при температуре 200 °С.

Блюда с рыбой и морепродуктами

Фаршированная рыба и фаршированные кальмары

Рыба с рисом, зеленым горошком, сладким перцем, сельдереем, лимоном и петрушкой «По-шанхайски»

– 800 г любой рыбы
– 50 г риса
– 50 г консервированного зеленого горошка
– 1 шт. сладкого красного перца
– 1 корень сельдерея
– 1 сваренное вкрутую яйцо
– 1–2 лавровых листа
– 2 ст. ложки лимонного сока
– 1 ст. ложка тертой лимонной цедры
– $^1/_2$пучка петрушки
– 1 ст. ложка сливочного масла
– 1 ст. ложка оливкового масла
– перец и соль – по вкусу

Рыбу очистите от чешуи, выпотрошите, тщательно промойте, натрите солью и перцем. Рис сварите в подсоленной воде до полуготовности и охладите. У сладкого перца удалите плодоножку, семена, мелко нарежьте и смешайте с рисом, измельченным яйцом и зеленым горошком. Посолите, поперчите и заправьте растопленным сливочным маслом.

Полученную начинку тщательно перемешайте. Наполните ею подготовленную тушку рыбы и зашейте брюшко кулинарной нитью. Уложите в кастрюлю, залейте горячей водой так, чтобы она слегка покрывала рыбу. Добавьте тертый корень сельдерея, лавровый лист, лимонную цедру, соль, перец и поварите до готовности. Подавайте, нарезав порционными кусками и посыпав измельченной зеленью петрушки.

Тушеная форель с рисом, изюмом, белым вином, имбирем и петрушкой «Шаляпинская»

– 2 тушки форели (по 900 г)
– 100 г длиннозерного риса

– 3–4 ст. ложки изюма без косточек
– 150 мл сухого белого вина
– 1 ч. ложка молотого имбиря
– 1 пучок петрушки
– 100 г сливочного масла
– любая зелень, маслины, ломтики лимона, перец и соль – по вкусу

У рыбы удалите головы, внутренности и кости, оставив кожу. Половинки рыбы посолите и поперчите с обеих сторон.

Изюм залейте теплой водой на 2 часа. Рис поварите 6 минут в подсоленной воде на сильном огне, откиньте на сито и дайте воде стечь. Петрушку измельчите. Горячий рис смешайте со сливочным маслом, петрушкой, имбирем и изюмом.

Полученную начинку тщательно перемешайте и уложите ее на половинки форели, затем накройте оставшимися половинками, ничем не скрепляя. Подготовленную форель положите в разогретую сковороду, влейте вино и накройте крышкой. Потушите 8-10 минут на слабом огне, осторожно перевернув один раз. Подавайте, украсив нарезанной зеленью, маслинами и ломтиками лимона.

Вареная рыба с луком, свеклой, белым хлебом, яйцами и пряностями по-еврейски «Настоящая гефилте фиш»

– 1 кг рыбы (карп, щука)
– 200–300 г репчатого лука
– 1 шт. небольшой свеклы
– 2–3 ломтика сухого белого хлеба
– 3 яйца
– 3–4 ст. ложки растительного масла
– сахар, лавровый лист, душистый и горький перец, соль – по вкусу

Рыбу очистите от чешуи, выпотрошите и осторожно снимите кожу целиком. Удалите кости и плавники, сохранив их. В казан положите шелуху от лука, ломтики сырой свеклы, кости и плавники, добавьте душистый и горький перец, лавровый лист. Залейте все водой так, чтобы она только покрыла содержимое, всыпьте соль, сахар и поставьте на огонь.

Мякоть рыбы, хлеб и лук пропустите через мясорубку. Полученный фарш смешайте с яйцами, частью растительного масла, посолите и тщательно перемешайте. Сырую ткань (марлю)

смочите в оставшемся растительном масле, расстелите на рабочей поверхности и разложите кожу от рыбы. Поверх уложите фарш, ткань приподнимите за концы, придавая фаршу на коже форму рыбы, и вместе с тканью положите содержимое в казан в кипящий соус (он должен покрывать рыбу).

Казан накройте крышкой и дайте покипеть содержимому несколько минут. Затем уменьшите огонь до минимума и поварите около 1 часа, часто пробуя соус и при необходимости добавляя в него соль и сахар. Готовую рыбу охладите и уложите на блюдо. Подавайте, нарезав ломтиками и залив процеженным соусом, в котором рыба варилась.

Запеченная рыба с грибами, грецкими орехами, сметаной и белым вином «Очень праздничная»

– 2 кг крупной рыбы (карп, сазан)
– 1/2 стакана любых грибов
– 2 стакана грецких орехов
– 3–4 луковицы
– 1 стакан любого тертого сыра
– 4 яйца
– 1 стакан сухого белого вина
– 300 г сметаны
– / стакана томатной пасты
– 1/2 стакана молотых сухарей
– растительное масло, перец и соль – по вкусу

Крупную рыбу очистите от чешуи, вымойте, разрежьте вдоль спинки, осторожно удалите кости и внутренности, сохранив голову и хвост. Очень тщательно промойте еще раз и дайте рыбе немного обсохнуть.

Лук мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле. Затем добавьте томатную пасту, мелко нарезанные грибы (свежие или сухие, заранее замоченные и сваренные) и потушите все 10 минут. В полученный соус добавьте измельченные грецкие орехи, молотые сухари, влейте полстакана сухого белого вина, посолите и поперчите. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Рыбу наполните начинкой, зашейте разрез кулинарной нитью, положите на противень и полейте оставшимся вином. Запекайте в духовке почти до готовности при средней температуре, постоянно поливая выделяющимся соком.

Готовую рыбу уложите в форму и удалите кулинарную нить. Залейте смесью из сметаны, яиц и посыпьте натертым на крупной

терке сыром. Запекайте в духовке до готовности.

Запеченные кальмары с рисом басмати, зеленым горошком, морковью, луком, чесноком и петрушкой «По-калькуттски»

– 1 кг 300 г тушек кальмаров
– 250 г риса басмати
– 200 г свежего или замороженного зеленого горошка
– 2–3 шт. моркови
– 2–3 луковицы
– 2 зубчика чеснока
– 1/2 пучка петрушки
– 3 ст. ложки оливкового масла
– перец и соль – по вкусу

Рис сварите в подсоленной воде почти до готовности и обсушите. Лук мелко нарежьте и обжарьте до мягкости на оливковом масле, затем добавьте измельченный чеснок и через 1–2 минуты нарезанную кубиками морковь. Обжарьте все в течение 7-10 минут, добавьте зеленый горошек, рис, рубленую зелень петрушки, посолите и поперчите.

Полученную начинку тщательно перемешайте, наполните ею тушки кальмаров и скрепите отверстия деревянными шпажками. Уложите в форму, смажьте оливковым маслом и накройте бумагой для выпечки. Запекайте в духовке 15 минут при температуре 180 °С. Подавайте немедленно.

Жареные кальмары с мидиями, сыром, рисом, помидорами, душицей и паприкой «От Такеши-сан»

– 4 тушки кальмаров
– 100 г мидий (замороженных или консервированных)
– 100 г твердого сыра
– 1/3 стакана риса
– 2 помидора
– 1 ч. ложка душицы
– 1 ч. ложка паприки
– растительное масло и соль – по вкусу

Рис сварите в подсоленной воде до готовности и обсушите. Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы, семян и нарежьте. Сыр нарежьте

кубиками. Тушки кальмаров вместе с мидиями залейте ненадолго кипятком (консервированные мидии заливать кипятком не нужно).

Рис смешайте с мидиями, кубиками сыра и помидорами. Приправьте душицей, паприкой и при необходимости посолите. Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные тушки кальмаров. Скрепите отверстия деревянными шпажками, обсушите салфеткой и обжарьте на растительном масле по 3 минуты с каждой стороны.

Блюда с рыбой

Яйца с вареной осетриной, красной и черной икрой, сливками, кресс-салатом и укропом «Олигархические»

– 6–7 сваренных вкрутую яиц
– 200 г вареной осетрины
– 2 ст. ложки черной икры
– 2 ст. ложки красной икры
– 2 ст. ложки сливок
– 1/ 2пучка кресс-салата
– 1/ 2пучка укропа
– перец и соль – по вкусу

Яйца разрежьте вдоль пополам, извлеките желтки и разотрите их. Смешайте желтки, черную икру и нарезанную кусочками вареную осетрину. Посолите, поперчите и заправьте сливками.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные яйца. Подавайте, уложив на кресс-салат, украсив красной икрой и веточками укропа.

Яйца под горчичным соусом с осетриной, маринованными огурцами, помидорами, сладким перцем и маслинами «Миллиардерские»

– 7–8 сваренных вкрутую яиц
– 100 г осетрины
– 1 маринованный огурец
– 1 помидор
– 1 шт. сладкого перца
– 50 г маслин без косточек
– 1/ 2пучка зеленого салата
– 1 ч. ложка оливкового масла
– перец и соль – по вкусу

Для горчичного соуса:

– 1 ч. ложка зернистой горчицы
– 1 ст. ложка лимонного сока
– 2 ст. ложки оливкового масла
– перец и соль – по вкусу

Яйца разрежьте вдоль пополам, извлеките желтки и разотрите их. Осетрину сварите в подсоленной воде до готовности, охладите и мелко нарежьте. У сладкого перца удалите плодоножку, семена, мякоть вместе с огурцом натрите на средней терке.

Смешайте все подготовленные продукты, добавьте растертые желтки, посолите, поперчите и заправьте оливковым маслом. Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные яйца. Подавайте, уложив на листья зеленого салата, полив соусом, украсив кружками помидора и нарезанными маслинами.

Для соуса смешайте оливковое масло, лимонный сок, горчицу, посолите и поперчите. Полученный соус тщательно взбейте.

Яйца с семгой, креветками, рисом, маслинами, лимоном, зеленым салатом и петрушкой «Миллионерские»

– 8-10 сваренных вкрутую яиц
– 100 г малосольной семги
– 100 г очищенных креветок
– 100 г маслин без косточек
– 50 г риса
– 1 лимон
– / 2пучка зеленого салата
– 1/ 2пучка петрушки
– 2 ст. ложки растительного масла
– перец и соль – по вкусу

Яйца разрежьте вдоль пополам и удалите желтки. Креветки обжарьте 5–7 минут на растительном масле, посолите, поперчите и охладите. Рис сварите в подсоленной воде до готовности, обсушите и охладите. Семгу мелко нарежьте.

Смешайте все подготовленные продукты и добавьте свежевыжатый лимонный сок (оставив несколько долек лимона для украшения). Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные яйца. Подавайте, уложив на листья зеленого салата, украсив нарезанными маслинами, дольками лимона и веточками петрушки.

Яйца с сельдью пряного посола, маслинами, майонезом и петрушкой «Купеческие»

– 4 сваренных вкрутую яйца
– 100 г филе сельди пряного посола
– 50 г майонеза
– 1/2 пучка петрушки
– маслины без косточек, перец и соль – по вкусу

Яйца разрежьте вдоль пополам, извлеките желтки и разотрите их. Филе сельди пропустите через мясорубку, смешайте с растертыми желтками, солью, перцем и майонезом.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные яйца. Подавайте, украсив нарезанными маслинами и веточками петрушки.

Яйца с малосольной сельдью, картофелем, морковью, луком, зеленым горошком и салатом «Сидоровские»

– 5–6 сваренных вкрутую яиц
– 1 кусок филе малосольной сельди
– 1 картофелина
– 1 шт. моркови
– 1 луковица
– 50 г консервированного зеленого горошка
– 2 ст. ложки майонеза
– 1/2 пучка зеленого салата
– перец и соль – по вкусу

Яйца разрежьте вдоль пополам, извлеките желтки и разотрите их. Филе сельди пропустите через мясорубку. Лук мелко нарубите. Неочищенные картофель и морковь сварите в подсоленной воде до готовности, охладите, очистите и мелко нарежьте.

Смешайте все подготовленные продукты, добавьте половину растертых желтков, посолите, поперчите и заправьте майонезом. Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные яйца. Подавайте, уложив на листья зеленого салата, украсив оставшимися желтками и зеленым горошком.

Яйца с сельдью, картофелем, свеклой, зеленым горошком, горчичным соусом, укропом и петрушкой «Парфеновские»

– 8-10 сваренных вкрутую яиц
– 200 г филе сельди

– 1 картофелина
– 1 шт. небольшой свеклы
– 50 г консервированного зеленого горошка
– 2 ст. ложки майонеза
– 1 ч. ложка горчичного соуса
– 1/2 пучка петрушки
– 1/2 пучка укропа
– перец и соль – по вкусу

Яйца разрежьте вдоль пополам, извлеките желтки и разотрите их. Филе сельди нарежьте мелкими кусочками. Неочищенные картофель и свеклу сварите в подсоленной воде, охладите, очистите и натрите на средней терке. Зелень укропа измельчите.

Смешайте все подготовленные продукты, добавьте растертые желтки (оставив немного для украшения), посолите, поперчите и заправьте майонезом, смешанным с горчичным соусом. Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные яйца. Подавайте, украсив веточками петрушки, зеленым горошком и оставшимися измельченными желтками.

Яйца с сельдью, шампиньонами, картофелем, помидорами, майонезом и зеленым луком «Романовские»

– 5–6 сваренных вкрутую яиц
– 1 кусок филе сельди
– 100 г шампиньонов
– 1 картофелина
– 1 помидор
– 2 ст. ложки майонеза
– 200 мл молока
– 1/2 пучка зеленого лука
– 1 ст. ложка растительного масла
– перец и соль – по вкусу

Яйца разрежьте вдоль пополам, извлеките желтки и разотрите их. Филе сельди вымочите в молоке и нарежьте мелкими кусочками. Картофель сварите в мундире до готовности, охладите, очистите и мелко нарежьте. Грибы нарежьте небольшими кусочками и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. Лук мелко нарубите.

Смешайте все подготовленные продукты, добавьте растертые желтки, посолите, поперчите и заправьте майонезом. Полученную

начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные яйца. Подавайте, украсив кружками помидора и посыпав измельченным зеленым луком.

Яблоки с сельдью, яйцами, зеленью, майонезом и лимонным соком «Почти форшмак»

– 3 кисло-сладких яблока
– филе 1 сельди
– 3 сваренных вкрутую яйца
– 1 ст. ложка лимонного сока
– 4 ч. ложки майонеза
– любая зелень – по вкусу

Яблоки разрежьте пополам, удалите семена, затем осторожно вырежьте часть мякоти, оставив слой около 5 мм, и сбрызните внутри лимонным соком. Филе сельди, 2 яйца, мякоть яблока мелко нарубите и заправьте майонезом.

Полученную начинку тщательно перемешайте, наполните ею половинки подготовленных яблок и посыпьте оставшимся рубленым яйцом. Подавайте, украсив любой измельченной зеленью.

Артишоки с сельдью, картофелем, морковью и петрушкой «Завтрак Наполеона в Москве 1812 года»

– 6–8 консервированных артишоков
– 200 г филе малосольной сельди
– 3–4 картофелины
– 1 шт. моркови
– $^{1}/_{2}$пучка петрушки
– 1 ст. ложка оливкового масла
– перец – по вкусу

Из середины артишоков вырежьте мякоть. Неочищенные картофель и морковь сварите до готовности, охладите, очистите и нарежьте кубиками. Смешайте с мелко нарезанным филе сельди, поперчите и заправьте оливковым маслом.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные артишоки. Подавайте, украсив веточками

петрушки.

Запеченный картофель с морской рыбой, сельдереем, кукурузой, яблоками, зеленым горошком, тимьяном и базиликом «Ужин на острове Эльба»

– 6–8 картофелин
– 300 г филе морской рыбы
– 100 г консервированной кукурузы
– 2 корня сельдерея
– 1 огурец
– 1 яблоко
– 3 ст. ложки консервированного зеленого горошка
– 4 ст. ложки майонеза
– 1 ч. ложка лимонного сока
– 1 ч. ложка тимьяна
– $^1/_2$пучка базилика
– 1 ст. ложка растительного масла
– перец и соль – по вкусу

Неочищенный картофель запеките в духовке до полуготовности, охладите, очистите и в центре каждого клубня сделайте небольшое углубление.

Филе рыбы сварите в подсоленной воде до готовности, охладите и пропустите через мясорубку. Яблоко и корень сельдерея натрите на средней терке и сбрызните лимонным соком. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте кукурузу, тимьян, посолите, поперчите и заправьте 2 ст. ложками майонеза.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленный картофель. Каждую картофелину смажьте майонезом, посыпьте перцем и уложите в смазанную оставшимся растительным маслом форму. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, украсив кружками огурца, зеленым горошком и веточками базилика.

Запеченная репа с треской, сладким перцем, помидорами, огурцами, яблоками, оливками, эстрагоном и кинзой «По-новому»

– 3–4 шт. репы
– 200 г филе трески

– 1 шт. сладкого перца
– 1 помидор
– 1 огурец
– 1 яблоко
– 4–5 ст. ложек оливок без косточек
– 3 ст. ложки майонеза
– 1/2ч. ложки сушеного молотого эстрагона
– 1/2пучка петрушки
– 1/2пучка кинзы
– 100 г сливочного масла
– красный и черный молотый перец, соль – по вкусу

Репу сварите в подсоленной воде до готовности, охладите, очистите, разрежьте поперек пополам, удалите мякоть и мелко ее нарежьте.

Рыбу сварите в подсоленной воде, охладите и нарежьте мелкими кусочками. Яблоко, огурец, помидор и сладкий перец нарежьте соломкой. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте рубленую зелень петрушки и заправьте майонезом.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленную репу. Обваляйте ее в смеси из красного и черного перца, соли, эстрагона и поверх положите кусочки сливочного масла. Уложите в смазанную растительным маслом форму. Запекайте в духовке 7-10 минут при средней температуре. Подавайте, украсив веточками кинзы и нарезанными оливками.

Запеченная свекла с соленой скумбрией, шампиньонами, картофелем, помидорами, сыром и майонезом «Лабрадорская»

– 3–4 шт. свеклы
– 200 г филе соленой скумбрии
– 300 г шампиньонов
– 2 картофелины
– 1 помидор
– 50–60 г любого тертого сыра
– 200 мл молока
– 3 ст. ложки майонеза
– 3 ст. ложки растительного масла
– 1/2пучка зеленого лука

Неочищенную свеклу залейте холодной водой и сварите до готовности. Затем охладите, очистите, разрежьте пополам и удалите мякоть.

Филе скумбрии вымочите в молоке и нарежьте тонкими полосками. Картофель сварите в мундире до готовности, охладите, очистите и нарежьте кубиками. Грибы нарежьте небольшими ломтиками и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. Лук мелко нарубите, помидор нарежьте ломтиками. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте измельченный зеленый лук и заправьте майонезом.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленную свеклу. Уложите в смазанную растительным маслом форму и посыпьте тертым сыром. Запекайте в духовке 7-10 минут при средней температуре.

Запеченная свекла с камбалой, креветками, оливками, помидорами, огурцами, петрушкой и кресс-салатом «Живописная»

– 3–4 шт. свеклы
– 100 г филе камбалы
– 100 г вареных креветок
– 100 г оливок без косточек
– 2 помидора
– 2 огурца
– 3 ст. ложки майонеза
– 1/2 пучка кресс-салата
– 1 пучок петрушки
– 1 ч. ложка растительного масла
– перец и соль – по вкусу

Неочищенную свеклу залейте холодной водой и сварите до готовности. Затем охладите, очистите, разрежьте пополам, удалите мякоть и натрите ее на средней терке.

Филе камбалы сварите в подсоленной воде, охладите и нарежьте кубиками. Огурцы и помидоры мелко нарежьте.

Смешайте все подготовленные продукты, добавьте тертую мякоть свеклы, половину нормы нарезанных оливок, измельченную зелень петрушки, посолите и поперчите.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленную свеклу. Уложите в смазанную растительным маслом форму. Запекайте в духовке 7–8 минут при средней температуре. Подавайте, уложив на кресс-салат, украсив креветками и оставшимися оливками.

Блюда с рыбными продуктами

Помидоры с консервированной скумбрией, зеленым горошком, яйцами, луком, петрушкой, майонезом и горчицей «Закусочка по-быстрому»

– 8-10 помидоров
– 1 банка консервированной скумбрии
– 100 г консервированного зеленого горошка
– 1 луковица
– 1 сваренное вкрутую яйцо
– 3 ст. ложки любого тертого сыра
– 3 ст. ложки майонеза
– 1 ч. ложка горчицы
– 1/2 пучка зеленого салата
– 1/2 пучка петрушки
– 1 ст. ложка сливочного масла
– перец и соль – по вкусу

У помидоров срежьте верхушки и удалите мякоть. Лук мелко нарежьте и обжарьте на сливочном масле. Затем смешайте его с мелко нарезанной мякотью скумбрии, зеленым горошком, измельченным яйцом, рубленой зеленью петрушки и измельченными листьями зеленого салата.

Смесь посолите, поперчите и заправьте майонезом, смешанным с горчицей. Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные помидоры. Подавайте, полив майонезом и посыпав тертым сыром.

Жареные кабачки с печенью трески, кукурузой, сладким перцем, сыром, майораном, петрушкой и зеленым салатом «Восхитительные»

– 1–2 кабачка
– 200 г консервированной печени трески
– 100 г консервированной кукурузы
– 2 шт. сладкого перца
– 1 шт. моркови
– 1 луковица
– 2 зубчика чеснока
– 2 яйца

– 50–60 г любого тертого сыра
– 3–4 ст. ложки панировочных сухарей
– 1 ст. ложка майонеза
– 1 ч. ложка сушеного майорана
– 1–2 лавровых листа
– 1 пучок зеленого салата
– 1/2 пучка петрушки
– 3 ст. ложки растительного масла
– красный молотый перец и соль – по вкусу

С печени трески слейте масло и разомните ее вилкой. У сладкого перца удалите плодоножку, семена и нарежьте соломкой. Одно яйцо сварите вкрутую, охладите и натрите на крупной терке. Зеленый салат измельчите. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте кукурузу, толченый чеснок, посолите, поперчите и заправьте майонезом. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Кабачки нарежьте кусками длиной 6–7 см, удалите семена и наполните начинкой. Обмакните во взбитом яйце, обваляйте в сухарях и обжарьте в 1 ст. ложке растительного масла. Лук, морковь измельчите и обжарьте на оставшемся растительном масле до золотистого цвета.

Поверх уложите фаршированные кабачки, добавьте лавровый лист, майоран, влейте немного воды, посолите, поперчите и потушите до готовности. Подавайте, посыпав тертым сыром и измельченной зеленью петрушки.

Яйца с печенью трески, стручковой фасолью, морковью, кукурузой, шпинатом и зеленым луком «Рыбинские»

– 5–6 сваренных вкрутую яиц
– 100 г консервированной печени трески
– 100 г стручковой фасоли
– 1 шт. моркови
– 2 ст. ложки консервированной кукурузы
– 1 ст. ложка майонеза
– 1/2 пучка шпината
– 1/2 пучка зеленого лука
– перец и соль – по вкусу

Яйца разрежьте вдоль пополам, извлеките желтки и разотрите их. Стручковую фасоль сварите в подсоленной воде до готовности, откиньте на дуршлаг, затем измельчите. Морковь

сварите до готовности, охладите и натрите на средней терке. С печени трески слейте масло и разомните ее вилкой.

Смешайте все подготовленные продукты, добавьте растертые желтки, измельченный зеленый лук, посолите, поперчите и заправьте майонезом. Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные яйца. Подавайте, посыпав кукурузой и измельченной зеленью шпината.

Запеченная репа с печенью трески, стручковой фасолью, картофелем, морковью, лимоном, маслинами и укропом «Деликатесная рыбацкая»

– 4–5 шт. репы
– 200 г консервированной печени трески
– 100 г стручковой фасоли
– 100 г любого тертого сыра
– 1 картофелина
– 1 шт. моркови
– 50 г маслин без косточек
– $^1/_2$лимона
– 1 яйцо
– 2 ст. ложки майонеза
– 1 пучок зеленого лука
– $^1/_2$пучка укропа
– 1 ч. ложка растительного масла
– красный и черный молотый перец, соль – по вкусу

Репу сварите в подсоленной воде до готовности, охладите, очистите, разрежьте поперек пополам, удалите мякоть и мелко ее нарежьте.

Неочищенные картофель и морковь сварите до готовности, охладите, очистите и натрите на средней терке. Стручковую фасоль нарежьте кусочками длиной 3–4 см, сварите в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг. С печени трески слейте масло и разомните ее вилкой. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте измельченный лук, взбитое яйцо, посолите, поперчите и заправьте майонезом.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленную репу. Уложите в форму, посыпьте красным перцем и тертым сыром. Запекайте в духовке 5–7 минут при средней температуре. Подавайте, посыпав измельченной зеленью укропа, украсив нарезанными маслинами и ломтиками лимона.

Запеченная свекла с консервированными сардинами, сладким перцем, острым соусом, оливками, зеленым луком и тмином «Изыскательская»

– 2–3 шт. свеклы
– 200 г консервированных сардин в масле
– 2 помидора
– 2 шт. сладкого перца
– 1 огурец
– 1 луковица
– 2 зубчика чеснока
– 3–4 ст. ложки оливок без косточек
– 100 г любого тертого сыра
– 1 яйцо
– 3 ст. ложки острого томатного соуса
– 1 ч. ложка молотого тмина
– 1/2 пучка зеленого лука
– 1 ч. ложка растительного масла
– перец и соль – по вкусу

Неочищенную свеклу залейте холодной водой и сварите до готовности. Затем охладите, очистите, разрежьте пополам и удалите мякоть.

У сладкого перца удалите плодоножку, семена и натрите на средней терке. Помидоры и огурец нарежьте кусочками, лук – полукольцами. С рыбы слейте масло и разомните мякоть вилкой. Все смешайте, добавьте толченый чеснок, взбитое с томатным соусом и тертым сыром яйцо, тмин, посолите и поперчите.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленную свеклу. Уложите в смазанную растительным маслом форму. Запекайте в духовке 8-10 минут при средней температуре. Подавайте, посыпав измельченным зеленым луком и нарезанными оливками.

Яйца с консервированными сардинами, зеленым салатом, оливками, майонезом и петрушкой «Анжуйские»

– 4–5 сваренных вкрутую яиц
– 1 банка консервированных сардин в масле
– 4 оливки без косточек
– 50 г майонеза
– 1/2 пучка зеленого салата
– 1/2 пучка петрушки

– перец и соль – по вкусу

Яйца разрежьте вдоль пополам, извлеките желтки и разотрите их. С рыбы слейте масло, мякоть разомните вилкой, смешайте с желтками и измельченными оливками. Посолите, поперчите и заправьте майонезом.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные яйца. Подавайте, уложив на листья зеленого салата.

Тушеный перец с рыбными консервами, помидорами, огурцами, сельдереем, тмином, сыром и острым соусом «Андреевский»

– 8-10 шт. сладкого перца
– 200 г консервированной рыбы в масле
– 1 помидор
– 1 огурец
– 1 шт. моркови
– 1 корень сельдерея
– 2 луковицы
– 2 зубчика чеснока
– 100 г любого тертого сыра
– 1 сваренное вкрутую яйцо
– 3 ст. ложки острого томатного соуса
– 1–2 лавровых листа
– 1 ч. ложка лимонного сока
– 1 ч. ложка молотого тмина
– $^1/_2$пучка петрушки
– 3–4 ст. ложки растительного масла
– перец и соль – по вкусу

У сладкого перца удалите плодоножку и очистите его от семян. Помидор, огурец и 1 луковицу мелко нарежьте и полейте лимонным соком. С рыбы слейте масло, освободите ее от костей и измельчите. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте толченый чеснок, тмин, тертый сыр, посолите и поперчите.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленный перец. Затем обжарьте его в 1 ст. ложке растительного масла. Морковь, корень сельдерея натрите на средней терке, луковицу мелко нарежьте и обжарьте все на оставшемся масле.

Затем добавьте томатный соус и лавровый лист. Поверх уложите фаршированный перец, влейте немного воды и потушите

до готовности. Подавайте, украсив кружками вареного яйца и веточками петрушки.

Запеченные баклажаны с рыбными консервами, картофелем, морковью, зеленым горошком, томатным соусом и зеленью «Подготовленный экспромт»

– 5–6 баклажанов
– 200 г консервированной рыбы в масле
– 1 вареная картофелина
– 1 шт. вареной моркови
– 1 луковица
– 2 ст. ложки консервированного зеленого горошка
– 3 сваренных вкрутую яйца
– 3–4 ст. ложки маслин без косточек
– 100 г томатного соуса
– 2 ст. ложки майонеза
– 1 ч. ложка уксуса
– $^1/_2$пучка зеленого лука
– $^1/_2$пучка укропа
– 1 ч. ложка растительного масла
– перец и соль – по вкусу

Баклажаны разрежьте вдоль пополам, удалите мякоть и мелко ее нарежьте. Половинки баклажанов посолите, оставьте на 30 минут и слейте горечь.

Лук нарежьте полукольцами, залейте уксусом и оставьте на 20 минут. С консервов слейте масло, рыбу освободите от костей и разомните вилкой. Картофель, морковь и яйца мелко нарежьте.

Смешайте все подготовленные продукты, добавьте зеленый горошек, измельченную зелень укропа, посолите, поперчите и заправьте майонезом. Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные баклажаны.

Уложите в смазанную растительным маслом форму. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, посыпав измельченным зеленым луком, украсив нарезанными маслинами и полив томатным соусом.

Запеченные баклажаны с консервированным тунцом, кукурузой, помидорами, чесноком, укропом и красным перцем «Акапульковские»

– 4–5 баклажанов
– 200 г консервированного тунца в масле
– 100 г консервированной кукурузы
– 1 помидор
– 1 зубчик чеснока
– 1 ст. ложка лимонного сока
– 1 пучок укропа
– 3 ст. ложки оливкового масла
– 1 ч. ложка растительного масла
– красный молотый перец и соль – по вкусу

Баклажаны разрежьте вдоль пополам и удалите мякоть. Половинки баклажанов посолите, оставьте на 30 минут и слейте горечь.

Лук нарежьте полукольцами, залейте уксусом и оставьте на 20 минут. С консервов слейте масло, рыбу освободите от костей и разомните вилкой. Помидор мелко нарежьте.

Смешайте все подготовленные продукты, добавьте кукурузу, измельченную зелень укропа, посолите и поперчите. Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные баклажаны.

Уложите в смазанную растительным маслом форму. Смешайте оливковое масло, лимонный сок, толченый чеснок, перец и тщательно перемешайте полученную заправку. Полейте ею фаршированные баклажаны. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, украсив веточками укропа.

Запеченная цветная капуста с консервированной горбушей, белой фасолью, яблоками, сметаной, базиликом и укропом «Авачинская»

– 1 кг цветной капусты
– 100 г консервированной горбуши
– 100 г консервированной белой фасоли
– 1 красное яблоко
– 1 яйцо
– 100 мл молока
– 100 г сметаны
– 2 ст. ложки майонеза
– 1/2 пучка базилика
– 1/2 пучка укропа
– 2 ст. ложки оливкового масла

– перец и соль – по вкусу

Молоко смешайте со 100 мл воды, посолите, доведите до кипения, сварите цветную капусту до полуготовности и охладите. Рыбу освободите от костей, разомните вилкой и смешайте с фасолью, протертой через сито. Яблоко очистите от кожуры, сердцевины и натрите на средней терке.

Смешайте все подготовленные продукты, добавьте измельченную зелень укропа, взбитое яйцо, майонез, посолите и поперчите. Полученную начинку тщательно перемешайте. Наполните ею подготовленную капусту, равномерно распределяя между соцветиями.

Уложите фаршированную капусту стеблем вниз в смазанную оливковым маслом форму, смажьте сметаной и влейте немного горячей воды. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, нарезав порционными кусками, посыпав перцем и украсив веточками базилика.

Яйца с консервированным лососем, картофелем, морковью, маринованными огурцами, хреном, петрушкой и укропом «Павловские»

– 6–7 сваренных вкрутую яиц
– 150 г консервированного лосося
– 1 картофелина
– 1 шт. моркови
– 1 маринованный огурец
– 2 ст. ложки майонеза
– 1 ст. ложка тертого хрена
– $^1/_2$пучка петрушки
– $^1/_2$пучка укропа
– перец и соль – по вкусу

Яйца разрежьте вдоль пополам, извлеките желтки и разотрите их. Рыбу освободите от костей и разомните вилкой. Неочищенные картофель и морковь сварите в подсоленной воде до готовности, охладите, очистите и вместе с огурцом натрите на средней терке.

Смешайте все подготовленные продукты, добавьте растертые желтки, тертый хрен, измельченную зелень укропа, посолите, поперчите и заправьте майонезом. Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные яйца. Подавайте, украсив веточками петрушки.

Блюда с морепродуктами

Помидоры с креветками, кукурузой, петрушкой, яйцами и сыром «Закуска от кока на камбузе»

– 8-10 помидоров
– 100 г вареных очищенных креветок
– 100 г консервированной кукурузы
– 1 луковица
– 3 ст. ложки любого тертого сыра
– 2 сваренных вкрутую яйца
– 2 ст. ложки сливочного масла
– 1/2 пучка петрушки
– перец и соль – по вкусу

У помидоров срежьте верхушки и удалите мякоть. Лук мелко нарежьте и обжарьте на сливочном масле. Добавьте креветки, кукурузу, измельченные яйца, рубленую зелень петрушки, соль и перец.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные помидоры. Подавайте, полив майонезом и посыпав тертым сыром.

Запеченные кабачки с креветками, картофелем, зеленым горошком, яйцами, кинзой и петрушкой «Стильные»

– 3–4 кабачка
– 400 г креветок
– 100 г консервированного зеленого горошка
– 2 картофелины
– 2 сваренных вкрутую яйца
– 3 ст. ложки лимонного сока
– 2 ст. ложки майонеза
– 1/2 пучка кинзы
– 3 ст. ложки измельченной зелени петрушки
– 1 ч. ложка растительного масла
– красный и черный молотый перец, соль – по вкусу

Кабачки разрежьте вдоль пополам, удалите семена и часть мякоти. Креветки сварите в подсоленной воде, охладите, очистите и сбрызните лимонным соком. Яйца натрите на средней

терке. Картофель сварите в мундире до готовности, очистите и нарежьте кубиками.

Смешайте все подготовленные продукты, добавьте зеленый горошек, измельченную зелень петрушки, кинзы (оставив немного кинзы для украшения), посолите, поперчите и заправьте майонезом. Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные кабачки.

Уложите в смазанную растительным маслом форму и посыпьте смесью из черного и красного перца. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, посыпав оставшейся измельченной зеленью кинзы.

Запеченный картофель с креветками, маслинами, сладким перцем, сыром, сметаной и щавелем «Коронное блюдо мадам Розы»

– 6–8 картофелин
– 200 г очищенных креветок
– 3–4 ст. ложки маслин без косточек
– 1 шт. сладкого перца
– 1 луковица
– 2 сваренных вкрутую яйца
– 100 г майонеза
– 100 г любого тертого сыра
– 2 ст. ложки сметаны
– 1 ст. ложка винного уксуса
– /2 пучка щавеля
– 1 ст. ложка оливкового масла
– перец и соль – по вкусу

Картофель сварите в мундире до полуготовности, охладите, очистите и в центре каждого клубня сделайте небольшое углубление.

Креветки сварите в подсоленной воде, охладите, мелко нарежьте и сбрызните уксусом. Сладкий перец и лук мелко нарежьте. Яйца натрите на средней терке. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте мелко нарезанные маслины, посолите, поперчите и заправьте сметаной. Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленный картофель.

Каждый клубень смажьте оливковым маслом, посолите, поперчите, посыпьте сыром и заверните в фольгу. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте,

полив майонезом и посыпав измельченным щавелем.

Запеченный картофель с лангустами, цветной капустой, белым вином, маслинами, яблоками, сельдереем и розмарином «Прохоровский»

– 6–8 картофелин
– 2 шт. лангустов
– 200 г цветной капусты
– 50 г маслин без косточек
– 1 помидор
– 1 шт. моркови
– 1 огурец
– 1 луковица
– 1 яблоко
– 3 ст. ложки консервированного зеленого горошка
– 100 г любого тертого сыра
– 2 ст. ложки майонеза
– 250 мл сухого белого вина
– 1 ч. ложка розмарина
– 1 ч. ложка тимьяна
– 1–2 бутона гвоздики
– 1–2 лавровых листа
– 1 пучок сельдерея
– $^1/_2$пучка петрушки
– 2 ст. ложки оливкового масла
– красный и черный молотый перец, соль – по вкусу

Неочищенный картофель запеките в духовке до полуготовности, охладите, очистите и в центре каждого клубня сделайте небольшое углубление.

Лангусты и сельдерей залейте кипящей подсоленной водой и поварите до готовности. У лангустов удалите панцири, мякоть нарежьте кусочками. Лук и морковь мелко нарежьте, слегка обжарьте в 1 ст. ложке оливкового масла, посолите, поперчите, добавьте гвоздику, лавровый лист, влейте вино и потушите все на слабом огне до полного выпаривания жидкости. Затем положите кусочки лангустов, зеленый горошек, мелко нарезанные огурец, помидор, яблоко, вареную цветную капусту и заправьте майонезом.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленный картофель. Каждую картофелину смажьте оставшимся оливковым маслом, обваляйте в смеси из розмарина,

тимьяна, красного и черного перца, посыпьте тертым сыром и заверните в фольгу. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, посыпав измельченной зеленью петрушки и украсив половинками маслин.

Запеченный картофель с омарами, шампиньонами, огурцами, морковью, салатом-латуком, базиликом и горчицей «Потанинский»

– 4–6 картофелин
– 300 г вареного мяса омаров
– 100 г шампиньонов
– 1 огурец
– 1 шт. вареной моркови
– 1 луковица
– 2 ст. ложки майонеза
– 3 ст. ложки лимонного сока
– 1/2 ч. ложки сухой горчицы
– 1/2 пучка базилика
– 4 листа салата-латука
– 2 ст. ложки сливочного масла
– 1 ст. ложка растительного масла
– перец и соль – по вкусу

Неочищенный картофель запеките в духовке до полуготовности, охладите, очистите и в центре каждого клубня сделайте небольшое углубление.

Грибы нарежьте ломтиками и вместе с измельченным луком обжарьте на сливочном масле до мягкости. Затем добавьте нарезанное мясо омаров, лимонный сок, горчицу и обжарьте массу до золотистого цвета. Салат-латук измельчите и смешайте с массой.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленный картофель. Каждую картофелину смажьте майонезом, поперчите и уложите в смазанную растительным маслом форму. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, украсив кружками огурца, моркови и веточками базилика.

Запеченная репа с кальмарами, морковью, яблоками, кукурузой, тмином, петрушкой и кресс-салатом «Батуринская»

– 4–6 шт. репы
– 200 г вареных кальмаров
– 5–6 шт. вареной моркови
– 1 шт. сладкого красного перца
– 1 луковица
– 1 яблоко
– 50 г консервированной кукурузы
– 50 г любого тертого сыра
– 3 ст. ложки майонеза
– 1 ч. ложка тмина
– 1 пучок петрушки
– 1/2 пучка кресс-салата
– 1 ч. ложка растительного масла
– перец и соль – по вкусу

Репу сварите в подсоленной воде до мягкости, охладите, очистите, срежьте верхнюю часть и удалите мякоть. Мясо кальмаров мелко нарежьте, добавьте нарезанные тонкой соломкой морковь и яблоко. Посолите, добавьте тмин, измельченную зелень петрушки, нарезанный кольцами лук, измельченную мякоть репы и заправьте майонезом.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленную репу. Уложите в смазанную растительным маслом форму, посыпьте тертым сыром и кукурузой.

Запекайте в духовке до расплавления сыра при средней температуре. Подавайте, уложив на кресс-салат и украсив кольцами сладкого красного перца.

Запеченная репа с кальмарами, рисом, сладким перцем, луком, петрушкой, тимьяном и базиликом «Выдумка»

– 2–3 шт. репы
– 200 г кальмаров
– 100 г вареного риса
– 1 шт. сладкого перца
– 2 луковицы
– 3 яйца
– 2 ст. ложки майонеза
– 1 ч. ложка измельченного тимьяна
– 1/2 пучка базилика
– 1/2 пучка петрушки
– 1 ч. ложка растительного масла

– перец и соль – по вкусу

Репу сварите в подсоленной воде до готовности, охладите, очистите, разрежьте поперек пополам и удалите мякоть.

Кальмары поварите в течение 4–5 минут в подсоленной воде, охладите и нарежьте соломкой. Затем смешайте с рисом, нашинкованным луком и измельченными яйцами. Посолите, поперчите, добавьте тимьян, измельченную зелень петрушки и заправьте майонезом.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленную репу. Поперчите ее и уложите в смазанную растительным маслом форму. Запекайте в духовке 7-10 минут при средней температуре. Подавайте, украсив кольцами сладкого перца и посыпав измельченной зеленью базилика.

Свекла под сметанным соусом с креветками, сладким перцем, яблоками, лимоном, петрушкой и зеленым салатом «Интересная идея»

– 3–4 шт. свеклы
– 300 г вареных очищенных креветок
– 2 шт. сладкого перца
– 1 яблоко
– 1 луковица
– 1/2 лимона
– 2 ст. ложки майонеза
– 1 пучок петрушки
– 1/2 пучка зеленого салата
– перец и соль – по вкусу

Для сметанного соуса:

– 150 г сметаны
– 3 желтка сваренных вкрутую яиц
– 1 ст. ложка лимонного сока
– 2 ст. ложки измельченной зелени базилика
– красный молотый перец и соль – по вкусу

Неочищенную свеклу залейте холодной водой и сварите до готовности. Затем охладите, очистите, разрежьте пополам и удалите мякоть.

Сладкий перец, лук и яблоко нарежьте небольшими кубиками, зелень петрушки измельчите. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте креветки, майонез, посолите и поперчите. Полученную начинку тщательно перемешайте и

наполните ею подготовленную свеклу. Подавайте, уложив на листья зеленого салата, полив соусом и украсив ломтиками лимона.

Для соуса желтки разотрите и смешайте со сметаной, лимонным соком и зеленью базилика. Добавьте соль, красный перец и тщательно перемешайте полученный соус.

Свекла с кальмарами, шампиньонами, авокадо, сметаной, петрушкой и зеленым салатом «Кокетка»

– 3–4 шт. свеклы
– 200 г вареных кальмаров
– 200 г шампиньонов
– 1 шт. авокадо
– 100 г майонеза
– 2 ст. ложки сметаны
– 2 ст. ложки винного уксуса
– 1 пучок петрушки
– $^1/_2$пучка зеленого салата
– 2 ст. ложки оливкового масла
– перец и соль – по вкусу

Неочищенную свеклу залейте холодной водой и сварите до готовности. Затем охладите, очистите, разрежьте пополам и удалите мякоть.

Кальмары нарежьте, смешайте со сметаной, посолите и поперчите. Авокадо очистите от кожицы, удалите косточку, мякоть нарежьте кубиками. Шампиньоны нарежьте тонкими ломтиками.

Смешайте все подготовленные продукты, добавьте уксус, измельченную зелень петрушки, оливковое масло, посолите и поперчите. Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленную свеклу. Подавайте, уложив на листья зеленого салата и полив майонезом.

Ананасы с креветками, маринованными грибами, мандаринами, коньяком и амаретто «Без шампанского»

– 2 ананаса
– 400 г вареных очищенных креветок
– 100 г маринованных грибов
– 2 мандарина

– 1 ст. ложка коньяка
– 1 ст. ложка ликера амаретто
– 1 ч. ложка яблочного уксуса
– 1/2 пучка кинзы
– 1/2 пучка петрушки
– 1 ст. ложка оливкового масла

Ананасы разрежьте вдоль пополам, удалите мякоть и нарежьте ее кубиками. Мясо креветок выдержите 1 час в смеси из коньяка и рубленой зелени кинзы. Грибы и мандарины нарежьте ломтиками, смешайте с креветками, мякотью ананасов, яблочным уксусом и оливковым маслом.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные ананасы. Подавайте, полив ликером амаретто и украсив веточками петрушки.

Ананасы с крабовым мясом, лимоном, петрушкой, горчицей и коньяком «Авантажные»

– 2 ананаса
– 500 г крабового мяса
– 1/2 лимона
– 4 ч. ложки майонеза
– 2 ч. ложки коньяка
– 1 ч. ложка горчицы
– 1 ч. ложка сахара
– 1 ч. ложка лимонного сока
– 1/2 пучка петрушки
– 2 ст. ложки оливкового масла
– красный молотый перец и соль – по вкусу

Ананасы разрежьте вдоль пополам, удалите мякоть и нарежьте ее ломтиками. Крабовое мясо нарежьте мелкими кусочками.

Смешайте все продукты и полученной начинкой наполните подготовленные ананасы. Подавайте, украсив рубленой зеленью петрушки и ломтиками лимона. Отдельно подайте соус.

Для соуса горчицу разотрите с сахаром, солью, перцем, добавьте коньяк, лимонный сок, оливковое масло и майонез. Полученный соус тщательно перемешайте.

Яйца с кальмарами, зеленым горошком, кукурузой, луком, петрушкой и укропом «Остаповские»

– 5–6 сваренных вкрутую яиц
– 100 г кальмаров
– 5–6 ст. ложек консервированного зеленого горошка
– 5–6 ст. ложек консервированной кукурузы
– 2 луковицы
– 2 ст. ложки майонеза
– 1/2 пучка зеленого лука
– 1/2 пучка петрушки
– 1/2 пучка укропа
– перец и соль – по вкусу

Яйца разрежьте вдоль пополам, извлеките желтки и разотрите их. Кальмары поварите в течение 4–5 минут в подсоленной воде, затем мелко нарежьте и смешайте с нашинкованным репчатым луком и зеленым горошком. Посолите, поперчите, добавьте желтки, измельченную зелень петрушки, укропа и майонез.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные яйца. Подавайте, посыпав кукурузой и измельченным зеленым луком.

Яйца с креветками, шампиньонами, красной икрой, зеленым горошком, редисом и салатом «Елисеевские»

– 7–8 сваренных вкрутую яиц
– 100 г креветок
– 100 г шампиньонов
– 50 г красной икры
– 5–6 ст. ложек консервированного зеленого горошка
– 1–2 шт. редиса
– 1 ст. ложка майонеза
– 1/2 пучка зеленого салата
– соль – по вкусу

Яйца разрежьте вдоль пополам, извлеките желтки, 2 из них отложите, остальные разотрите. Креветки поварите 3–4 минуты в подсоленной воде, охладите, очистите и мелко нарежьте.

Грибы нарежьте ломтиками и потушите 10–15 минут в небольшом количестве воды. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте красную икру, растертые желтки и заправьте майонезом.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные яйца. Подавайте, уложив на листья зеленого

салата, украсив кружками редиса, зеленым горошком и посыпав оставшимися тертыми желтками.

Яйца с креветками, сладким перцем, яблоками, огурцами, сметаной, петрушкой и укропом «Митрофановские»

– 6–7 сваренных вкрутую яиц
– 100 г креветок
– 1 яблоко
– 1 огурец
– 1 шт. сладкого перца
– 1 луковица
– 2 ст. ложки сметаны
– 1/2 пучка петрушки
– 1/2 пучка укропа
– перец и соль – по вкусу

Яйца разрежьте вдоль пополам, извлеките желтки и разотрите их. Креветки поварите 3–4 минуты в подсоленной воде, охладите, очистите и мелко нарежьте. Сладкий перец, лук и яблоко измельчите. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте растертые желтки, измельченную зелень петрушки, посолите, поперчите и заправьте сметаной.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные яйца. Подавайте, украсив кружками огурца и веточками укропа.

Яйца с креветками, кукурузой, оливками, рисом, майонезом, кинзой и укропом «Валерьевские»

– 5–6 сваренных вкрутую яиц
– 150 г очищенных креветок
– 100 г консервированной кукурузы
– 5–6 ст. ложек оливок без косточек
– 3 ст. ложки риса
– 1 луковица
– 2 ст. ложки майонеза
– 1/2 пучка кинзы
– /2 пучка укропа
– перец и соль – по вкусу

Яйца разрежьте вдоль пополам, извлеките желтки и

разотрите их. Креветки поварите 3–4 минуты в подсоленной воде, охладите, очистите и мелко нарежьте. Рис сварите в подсоленной воде до готовности и охладите.

Лук мелко нарежьте, зелень укропа измельчите. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте растертые желтки, кукурузу, посолите, поперчите и заправьте майонезом.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные яйца. Подавайте, украсив нарезанными оливками и веточками кинзы.

Яйца с кальмарами, мандаринами, яблоками, укропом и кресс-салатом «Варламовские»

– 7–8 сваренных вкрутую яиц
– 150 г кальмаров
– 3 мандарина
– 1 яблоко
– 2 ст. ложки лимонного сока
– $^1/_2$пучка укропа
– $^1/_2$пучка кресс-салата
– 2 ст. ложки оливкового масла
– перец и соль – по вкусу

Яйца разрежьте вдоль пополам, извлеките желтки и разотрите их. Кальмары нарежьте колечками и слегка обжарьте на оливковом масле, добавьте лимонный сок и потушите в течение 3–5 минут. Яблоко очистите от кожуры, сердцевины и натрите на средней терке. Мандарины разберите на дольки и мелко нарежьте.

Смешайте кальмары с фруктами, растертыми желтками (оставив немного желтков для украшения), мелко нарезанной зеленью укропа, посолите и поперчите. Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные яйца. Подавайте, уложив на кресс-салат и посыпав оставшимися желтками.

Тушеный перец с морским гребешком, рисом, луком, зеленью, томатной пастой и сметаной «К празднику Нептуна»

– 8-10 шт. сладкого перца
– 400 г морского гребешка
– $^1/_4$стакана риса

– 2–3 луковицы
– 100 г сметаны
– 1–2 ст. ложки томатной пасты
– 2 ст. ложки топленого масла
– любая зелень, растительное масло, перец и соль – по вкусу

У сладкого перца удалите плодоножку и семена. Подготовленный перец подержите немного в кипятке. Лук мелко нарежьте. Томатную пасту обжарьте в растительном масле и смешайте с рисом, луком и топленым маслом.

Морской гребешок измельчите (можно пропустить через мясорубку). Смешайте все подготовленные продукты, посолите, поперчите и тщательно перемешайте полученную начинку.

Наполните ею перец, уложите в сотейник и залейте горячей водой с добавлением соли и перца. Потушите 1520 минут на слабом огне. Подавайте, полив образовавшимся соусом, сметаной и посыпав любой рубленой зеленью.

Груши с креветками, сыром пармезан, лимонным соком и майонезом «По-парижски»

– 4 груши
– 100 г вареных очищенных креветок
– 50 г тертого сыра пармезан
– 4 ст. ложки майонеза
– 1 ст. ложка лимонного сока

Груши разрежьте вдоль пополам, удалите сердцевину и часть мякоти. Мякоть вместе с креветками измельчите в блендере. Полученной начинкой наполните подготовленные груши, сбрызните лимонным соком, смажьте майонезом и посыпьте тертым сыром пармезан. Подавайте, украсив креветками.

Блюда с овощами, грибами, крупами, фасолью, кукурузой, оливками, творогом и сыром

Блюда с овощами

Запеченные гогошары с капустой, помидорами, чесноком и луком «Тираспольские»

– 8 шт. гогошаров
– 250 г капусты
– 1–2 помидора
– 2 луковицы
– 5 зубчиков чеснока
– 1/ 2стакана томатного соуса
– 1 ст. ложка муки
– любая зелень, растительное масло, перец и соль – по вкусу

У гогошаров удалите плодоножку и семена. Капусту тонко нашинкуйте, лук и помидоры мелко нарежьте и все обжарьте на растительном масле, добавив муку. Чеснок пропустите через пресс, зелень мелко нарежьте и добавьте к обжаренным овощам. Полученную начинку посолите и тщательно перемешайте.

Подготовленные гогошары наполните начинкой, уложите в форму и полейте томатным соусом. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Запеченные помидоры со шпинатом, яблоками, сметаной, сыром, лимонным соком и укропом «Измаильские»

– 5–6 помидоров
– 200 г шпината
– 2 яблока
– 100 г сметаны
– 1 сваренное вкрутую яйцо
– 2 ст. ложки любого тертого сыра
– 1 ч. ложка лимонного сока
– 1 пучок укропа
– соль – по вкусу

У помидоров срежьте верхушки и удалите мякоть. Шпинат сварите в подсоленной воде, охладите и мелко нарежьте. Яйцо измельчите. Яблоки очистите от кожуры, сердцевины, натрите на

средней терке и сбрызните лимонным соком. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте измельченную зелень укропа, посолите и заправьте сметаной.

Полученную начинку тщательно перемешайте, наполните ею подготовленные помидоры и посыпьте тертым сыром. Запекайте в духовке 5–7 минут при средней температуре.

Помидоры с морковью, сладким перцем, зеленым горошком, луком, майонезом и петрушкой «Назарьевские»

– 5 помидоров
– 1 шт. моркови
– 1 шт. сладкого перца
– 1 луковица
– 3 ст. ложки консервированного зеленого горошка
– 100 г майонеза
– $^1/_2$пучка зеленого салата
– $^1/_2$пучка петрушки
– 1 ст. ложка растительного масла
– соль – по вкусу

У помидоров срежьте верхушки и удалите мякоть. Морковь натрите на крупной терке, перец нарежьте тонкой соломкой. Лук измельчите и вместе с мякотью помидоров и морковью обжарьте на растительном масле. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте зеленый горошек, измельченную зелень петрушки, посолите и заправьте майонезом.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные помидоры. Подавайте, уложив на листья зеленого салата.

Запеченный маринованный перец с зеленым салатом, яйцами, огурцами, сыром, укропом и петрушкой «Сафоновский»

– 6–8 шт. сладкого маринованного перца
– 200 г зеленого салата
– 1 огурец
– 3 сваренных вкрутую яйца
– 100 г любого тертого сыра
– 100 г майонеза
– 2 ст. ложки сметаны
– 1 ст. ложка лимонного сока

– 1/2 пучка укропа
– 1/2 пучка зеленого лука
– 1/2 пучка петрушки
– соль – по вкусу

Промытые и подсушенные листья салата нарвите мелкими кусочками. Яйца мелко нарежьте, огурец натрите на средней терке. Зеленый лук, укроп и петрушку измельчите, оставив немного веточек укропа для украшения. Смешайте все подготовленные продукты, посолите и заправьте сметаной, смешанной с лимонным соком.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею маринованный перец. Уложите его в форму и посыпьте тертым сыром. Запекайте в духовке 5–7 минут при средней температуре. Подавайте, полив майонезом и украсив веточками укропа.

Корзиночки из маринованного перца с морковью, помидорами, чесноком, луком-пореем, шафраном и имбирем «Вместительные»

– 6 шт. сладкого перца
– 2 шт. моркови
– 2 помидора
– 2 луковицы
– 1 зубчик чеснока
– 1 лавровый лист
– 1 бутон гвоздики
– 1 ст. ложка яблочного уксуса
– 1 ч. ложка сахара
– 1 пучок петрушки
– 3 ст. ложки растительного масла
– лук-порей, молотый шафран, порошок имбиря, перец и соль – по вкусу

У сладкого перца удалите плодоножку, семена и вырежьте края зубчиками. Подготовленный перец прокипятите 2–3 минуты в маринаде и охладите.

Лук и морковь нашинкуйте, петрушку измельчите, все посолите и обжарьте на растительном масле. Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы, протрите через сито и смешайте с пропущенным через пресс чесноком. Добавьте помидоры к луку, моркови, потушите до готовности и остудите. Полученной начинкой наполните

подготовленный перец. Подавайте, посыпав измельченным лукомпореем.

Для маринада в кипящую воду положите сахар, соль, перец, шафран, лавровый лист, гвоздику, имбирь и прокипятите все в течение 5 минут. Затем влейте уксус и доведите до кипения.

Запеченные баклажаны с помидорами, шпинатом и сыром «Мелитопольские»

– 4 баклажана
– 4–5 помидоров
– 200 г любого тертого сыра
– 1/2 пучка шпината
– 1 ст. ложка оливкового масла
– перец и соль – по вкусу

Баклажаны разрежьте вдоль пополам, удалите мякоть и мелко ее нарежьте. Половинки баклажанов посолите, оставьте на 30 минут и слейте горечь.

Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы, нарежьте и смешайте с нарубленной мякотью баклажанов. Добавьте измельченную зелень шпината, посолите и поперчите. Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные баклажаны.

Уложите в смазанную растительным маслом форму и посыпьте тертым сыром. Запекайте в духовке 20 минут при температуре 180 °С.

Запеченные баклажаны с сельдереем, сыром, коньяком и черемшой «По-кишиневски»

– 3–4 баклажана
– 100 г сельдерея
– 100 г твердого тертого сыра
– 1 яйцо
– 1 ст. ложка лимонного сока
– 1 ст. ложка коньяка
– 1 ст. ложка оливкового масла
– 1 ч. ложка растительного масла
– 1/2 пучка черемши

– перец и соль – по вкусу

Баклажаны разрежьте вдоль пополам и удалите мякоть. Половинки баклажанов посолите, оставьте на 30 минут и слейте горечь.

Сельдерей мелко нарежьте. Смешайте тертый сыр, лимонный сок и коньяк. Мякоть баклажанов обжарьте на оливковом масле. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте взбитое яйцо, посолите и поперчите.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные баклажаны. Уложите в смазанную растительным маслом форму и поперчите. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, посыпав измельченной черемшой.

Запеченные баклажаны с салатом, зеленым горошком, сыром, чесноком и яйцами «Ананьевские»

– 3–4 баклажана
– 100 г зеленого салата
– 100 г консервированного зеленого горошка
– 100 г любого тертого сыра
– 2 яйца
– 50 г майонеза
– 2 зубчика чеснока
– 1/2 пучка зеленого лука
– 1 ст. ложка растительного масла
– оливки без косточек, перец и соль – по вкусу

Баклажаны разрежьте вдоль пополам и удалите мякоть. Зеленый салат, оливки измельчите, смешайте с зеленым горошком, взбитыми яйцами, посолите и поперчите. Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные баклажаны.

Уложите в смазанную растительным маслом форму, поперчите, смажьте майонезом, посыпьте толченым чесноком и тертым сыром. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, посыпав измельченным зеленым луком.

Запеченные баклажаны с помидорами, сыром, петрушкой и базиликом «Очаковские»

– 4 баклажана
– 3 помидора
– 100 г любого тертого сыра
– 1 яйцо
– 1/2 пучка базилика
– 1/2 пучка петрушки
– 1 ст. ложка оливкового масла
– перец и соль – по вкусу

Баклажаны разрежьте вдоль пополам и удалите мякоть. Половинки баклажанов посолите, оставьте на 30 минут и слейте горечь.

Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы и нарежьте. Затем смешайте с мякотью баклажанов, измельченной зеленью базилика, яйцом, посолите и поперчите.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные баклажаны. Уложите в смазанную оливковым маслом форму и посыпьте тертым сыром.

Запекайте в духовке 20 минут при температуре 180 °С. Подавайте, посыпав измельченной зеленью петрушки.

Жареные кабачки с цветной капустой, сладким перцем, морковью, майораном, чесноком, петрушкой и зеленым салатом «Спецменю долгожителей»

– 3–4 молодых кабачка
– 300 г цветной капусты
– 1 шт. сладкого перца
– 2 шт. моркови
– 2 зубчика чеснока
– 1 яйцо
– 100 г томатного соуса
– 3 ст. ложки муки
– 3 ст. ложки панировочных сухарей
– 1 ч. ложка сушеного молотого майорана
– 1/2 пучка петрушки
– 1/2 пучка зеленого салата
– 3 ст. ложки растительного масла
– красный и черный молотый перец, соль – по вкусу

Цветную капусту сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и разберите на соцветия. У сладкого перца удалите

плодоножку, семена и мелко нарежьте. Морковь натрите на средней терке. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте толченый чеснок, рубленый зеленый салат, посолите и поперчите. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Кабачки нарежьте кусками длиной 4–5 см, удалите семена и наполните начинкой. Затем обмакните во взбитом яйце, обваляйте в смеси из муки, панировочных сухарей, майорана, красного и черного перца.

Фаршированные кабачки обжарьте на растительном масле до готовности. Подавайте, полив томатным соусом и посыпав измельченной зеленью петрушки.

Запеченные кабачки под острым соусом с зеленым горошком, сливками, сметаной, петрушкой, мускатным орехом и сыром «Алуштинские»

– 2–3 молодых кабачка
– 300 г зеленого горошка
– 4 яйца
– 3 ст. ложки сметаны
– 1/2 пучка петрушки
– 1 ст. ложка сливочного масла
– 1 ч. ложка растительного масла
– перец и соль – по вкусу

Для соуса:

– 100 мл сливок
– 100 мл куриного бульона
– 50 г любого тертого сыра
– 1 ст. ложка муки
– 1 ч. ложка томатной пасты
– 1 ст. ложка сливочного масла
– молотый мускатный орех, перец и соль – по вкусу

Зеленый горошек сварите, обсушите, протрите через сито, смешайте со сметаной, 1 ст. ложкой растопленного сливочного масла и взбитыми яйцами. Посолите, поперчите и тщательно перемешайте полученную начинку.

Кабачки разрежьте вдоль пополам, удалите семена, часть мякоти и наполните начинкой. Фаршированные кабачки уложите в смазанную растительным маслом форму, поперчите и залейте соусом. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, посыпав рубленой зеленью петрушки.

Для соуса растопленное сливочное масло смешайте с мукой,

бульоном, сливками, томатной пастой, тертым сыром, солью и мускатным орехом. Все тщательно перемешайте и поварите на слабом огне до загустения.

Запеченные артишоки со шпинатом, яйцами, луком, чесноком, майонезом, сыром, мускатным орехом и петрушкой «Бонапартики»

– 6–8 консервированных артишоков
– 200 г шпината
– 3 сваренных вкрутую яйца
– 1 луковица
– 1 зубчик чеснока
– 50 г майонеза
– 100 г любого тертого сыра
– 1/2 пучка петрушки
– 1 ст. ложка сливочного масла
– молотый мускатный орех, перец и соль – по вкусу

Из середины артишоков вырежьте мякоть. Лук мелко нарежьте и обжарьте на сливочном масле до золотистого цвета. Яйца натрите на мелкой терке.

Смешайте все подготовленные продукты, добавьте измельченный шпинат, толченый чеснок, мускатный орех, посолите и поперчите. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Подготовленные артишоки наполните начинкой и посыпьте тертым сыром. Запекайте в микроволновой печи 2–3 минуты. Подавайте, полив майонезом и посыпав измельченной зеленью петрушки.

Запеченный картофель с баклажанами, чесноком, майораном, мелиссой, базиликом, петрушкой и сыром «Черниговский»

– 6–8 картофелин
– 2 баклажана
– 2 зубчика чеснока
– 100 г любого тертого сыра
– 2 сваренных вкрутую яйца
– 1 ч. ложка сушеного молотого майорана
– 1 ч. ложка сушеной молотой мелиссы
– 1/2 пучка базилика

– 1/2пучка петрушки
– 2 ст. ложки оливкового масла
– 1 ст. ложка растительного масла
– красный и душистый молотый перец, соль – по вкусу

Неочищенный картофель запеките в духовке до полуготовности, охладите, очистите и в центре каждого клубня сделайте небольшое углубление.

Яйца натрите на средней терке. Баклажаны мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. Затем смешайте с толченым чесноком, яйцами, измельченной зеленью базилика, посолите и поперчите. Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленный картофель.

Каждый клубень смажьте оливковым маслом, посолите, обваляйте в смеси из перца, майорана, мелиссы, посыпьте тертым сыром и заверните в фольгу. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, посыпав рубленой зеленью петрушки.

Запеченный картофель с кабачками, зеленым горошком, тмином, кориандром, петрушкой, шпинатом, острым и сладким перцем «По-винницки»

– 6–8 картофелин
– 1/2кабачка
– 3 шт. сладкого перца
– 1 шт. острого перца
– 1 помидор
– 1 шт. моркови
– 1 луковица
– 1 зубчик чеснока
– 3 ст. ложки консервированного зеленого горошка
– 1 лавровый лист
– 1 ч. ложка тмина
– 1 ч. ложка кориандра
– 1/2пучка шпината
– 1/2пучка петрушки
– 4 ст. ложки растительного масла
– черный перец горошком и соль – по вкусу

Неочищенный картофель запеките в духовке до полуготовности, охладите, очистите и в центре каждого клубня сделайте небольшое углубление.

Кабачок очистите от кожицы, семян и нарежьте кубиками. Морковь нарежьте соломкой, лук – полукольцами. У сладкого перца удалите плодоножку, семена и нарежьте соломкой. Острый перец очистите от семян и мелко нарубите.

Лук обжарьте в 3 ст. ложках растительного масла до прозрачности, затем добавьте кабачок, морковь, сладкий и острый перец, влейте немного воды и потушите все 20 минут. Спустя это время положите соль, тмин, кориандр, лавровый лист, перец горошком и потушите еще 10–15 минут. Добавьте толченый чеснок и охладите полученную начинку.

Подготовленный картофель наполните начинкой, посыпьте перцем и уложите в смазанную оставшимся растительным маслом форму. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, уложив на зелень шпината, украсив дольками помидора, зеленым горошком и веточками петрушки.

Запеченный картофель с баклажанами, острым и сладким перцем, оливками, кукурузой, укропом, кориандром и кинзой «Ильичевский»

– 6–8 картофелин
– 3 баклажана
– 2 шт. сладкого перца
– 2 шт. острого перца
– 5–6 оливок без косточек
– 3 ст. ложки консервированной кукурузы
– 1 лавровый лист
– 1 ч. ложка кориандра
– 1/2 пучка зеленого салата
– 1/2 пучка укропа
– 1/2 пучка кинзы
– 4 ст. ложки растительного масла
– 2 ст. ложки сливочного масла
– перец и соль – по вкусу

Неочищенный картофель запеките в духовке до полуготовности, охладите, очистите и в центре каждого клубня сделайте небольшое углубление.

Баклажаны поварите 3 минуты, откиньте на дуршлаг, очистите от кожицы и нарежьте брусочками. Острый и сладкий перец очистите от семян и нарежьте соломкой. Подготовленный острый и сладкий перец потушите 5 минут в 3 ст. ложках растительного масла с добавлением воды, лаврового листа и

кориандра. Затем посолите, положите баклажаны, рубленую зелень укропа, кинзы и потушите полученную начинку 15–20 минут, помешивая.

Подготовленный картофель наполните начинкой, посыпьте перцем, уложите в смазанную оставшимся растительным маслом форму и поверх разложите кусочки сливочного масла. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, уложив на листья зеленого салата, украсив половинками оливок и кукурузой.

Запеченный картофель с баклажанами, помидорами, луком, чесноком, кукурузой, укропом и петрушкой «Кременчугский»

– 6–8 картофелин
– 3 баклажана
– 3 помидора
– 2 луковицы
– 2 зубчика чеснока
– 3 ст. ложки консервированной кукурузы
– 1 ч. ложка уксуса
– $^1/_2$пучка петрушки
– $^1/_2$пучка укропа
– 100 мл растительного масла
– 2 ст. ложки оливкового масла
– красный и черный молотый перец, соль – по вкусу

Неочищенный картофель запеките в духовке до полуготовности, охладите, очистите и в центре каждого клубня сделайте небольшое углубление.

Баклажаны сварите в небольшом количестве воды, очистите от кожицы и измельчите. Один помидор подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы, измельчите и обжарьте на растительном масле. Добавьте нарезанный лук и баклажаны. Обжарьте все, помешивая, на слабом огне. Затем посолите, поперчите, заправьте 1 ст. ложкой оливкового масла, уксусом и поварите на слабом огне при постоянном помешивании до испарения излишней влаги.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленный картофель. Каждую картофелину смажьте оставшимся оливковым маслом, поперчите, посыпьте толченым чесноком и заверните в фольгу. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, посыпав измельченной зеленью петрушки, укропа, кукурузой и украсив

кружками помидора.

Запеченный картофель с цветной капустой, кукурузой, огурцами, сыром, петрушкой и черемшой «Ямпольский»

– 6–8 картофелин
– 400 г цветной капусты
– 2–3 шт. редиса
– 1 огурец
– 1 луковица
– 3 ст. ложки консервированной кукурузы
– 2 ст. ложки майонеза
– 2 ст. ложки любого тертого сыра
– 2 ст. ложки панировочных сухарей
– 2 ст. ложки томатного соуса
– 1/2 пучка черемши
– 1/2 пучка петрушки
– 2 ст. ложки оливкового масла
– перец и соль – по вкусу

Неочищенный картофель запеките в духовке до полуготовности, охладите, очистите и в центре каждого клубня сделайте небольшое углубление.

Капусту сварите в подсоленной воде до полуготовности, охладите и разберите на соцветия. Лук нарежьте полукольцами и обжарьте на оливковом масле до золотистого цвета. Затем добавьте капусту, панировочные сухари, измельченную зелень петрушки, томатный соус, посолите, поперчите и потушите до готовности.

Полученную начинку охладите и наполните ею подготовленный картофель. Каждую картофелину смажьте майонезом, посыпьте перцем, тертым сыром и заверните в фольгу. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, посыпав измельченной черемшой, кукурузой, украсив кружками редиса и огурца.

Запеченный картофель со спаржей, миндалем, чесноком, сметаной, сыром, укропом и петрушкой «От мсье Жана»

– 6–8 картофелин
– 250 г спаржи
– 1 ст. ложка обжаренного миндаля

– 2 зубчика чеснока
– 100 г любого тертого сыра
– 100 г сметаны
– 150 мл молока
– 2 ч. ложки муки
– 1 пучок укропа
– 1/2 пучка петрушки
– 3 ст. ложки оливкового масла
– 1 ст. ложка сливочного масла
– красный и черный молотый перец, соль – по вкусу

Картофель очистите и удалите середину. Спаржу сварите в подсоленной воде до полуготовности, охладите и мелко нарежьте.

В кастрюле растопите сливочное масло, добавьте муку, соль, молоко и поварите смесь, помешивая, до загустения. Затем положите тертый сыр и прогрейте все в течение 3 минут на слабом огне. Добавьте спаржу, нарезанный миндаль, измельченную зелень укропа, поперчите и потушите до готовности.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленный картофель. Обжарьте его на оливковом масле, уложите в форму, поперчите, посыпьте толченым чесноком и залейте сметаной. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, посыпав измельченной зеленью петрушки и укропа.

Запеченные огурцы с цветной капустой, яйцами, сыром, майонезом и петрушкой «Воткинские»

– 5–6 огурцов
– 300 г цветной капусты
– 100 г любого тертого сыра
– 2 яйца
– 100 г майонеза
– 1 пучок петрушки
– 2 ст. ложки растительного масла
– перец и соль – по вкусу

Огурцы нарежьте кусками длиной 5–6 см и извлеките мякоть так, чтобы получились стаканчики. Цветную капусту сварите в подсоленной воде до готовности, разберите на соцветия и охладите. Смешайте измельченную зелень петрушки, капусту,

взбитые яйца, посолите и поперчите. Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные огурцы.

Обжарьте их в 1 ст. ложке растительного масла до образования золотистой корочки. Уложите в смазанную оставшимся маслом форму, посыпьте тертым сыром, посолите, поперчите и залейте майонезом. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, посыпав измельченной зеленью петрушки.

Жареные огурцы с картофелем, зеленым горошком, кукурузой, яйцами, редисом, базиликом, петрушкой и укропом «Васнецовские»

– 6–7 огурцов
– 100 г консервированной кукурузы
– 2 вареные картофелины
– 2 сваренных вкрутую яйца
– 1 луковица
– 50 г консервированного зеленого горошка
– 5–6 шт. редиса
– 1 яйцо
– 4–5 ст. ложек панировочных сухарей
– 1 ст. ложка сметаны
– 1 ст. ложка муки
– 1/2 пучка базилика
– 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки и укропа
– 2 ст. ложки оливкового масла
– перец и соль – по вкусу

Пять огурцов разрежьте вдоль пополам и удалите семена. Картофель, оставшиеся огурцы, лук и яйца измельчите, добавьте кукурузу, измельченную зелень (оставив несколько веточек базилика для украшения), посолите, поперчите и заправьте сметаной. Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные огурцы.

Каждую половинку огурцов обмакните во взбитом с мукой яйце, обваляйте в панировочных сухарях, смешанных с солью и перцем, и обжарьте на оливковом масле. Подавайте, украсив кружками редиса, зеленым горошком и веточками базилика.

Огурцы с цветной капустой, помидорами, петрушкой, яйцами, майонезом и сметаной «Ольховские»

– 6–8 огурцов
– 100 г цветной капусты
– 3 помидора
– 2 сваренных вкрутую яйца
– 100 г сметаны
– 1 ст. ложка майонеза
– $^1/_2$пучка петрушки
– перец и соль – по вкусу

Огурцы очистите от кожицы, разрежьте вдоль пополам, удалите семена и часть мякоти. Мякоть огурца мелко нарежьте, смешайте с пропущенными через мясорубку помидорами, капустой, измельченными яйцами, майонезом, посолите и поперчите.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные огурцы. Подавайте, полив сметаной и посыпав измельченной зеленью петрушки.

Тушеный перец с морковью, петрушкой, луком и помидорами «Орловский»

– 10–12 шт. сладкого перца
– 5–6 помидоров
– 3–4 шт. моркови
– 1–2 корня петрушки
– 4–5 луковиц
– 1 пучок петрушки
– 5–6 ст. ложек растительного масла
– любая зелень, сахар, уксус, перец и соль – по вкусу

У сладкого перца удалите плодоножку, семена, поварите в кипящей подсоленной воде до полуготовности и откиньте на дуршлаг. Морковь, лук и корень петрушки нарежьте тонкой соломкой и обжарьте на растительном масле до мягкости.

Помидоры мелко нарежьте, добавьте к обжаренным овощам и потушите все на слабом огне до загустения. Затем заправьте уксусом, сахаром, солью, перцем и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленный сладкий перец. Уложите в широкую кастрюлю, влейте немного горячей воды, накройте крышкой и поварите до готовности. Подавайте как в горячем, так и в

холодном виде, полив бульоном, в котором перец варился, и посыпав любой мелко нарезанной зеленью.

Запеченная репа с изюмом, яйцами, сливочным маслом и сливками «Девическая»

– 5 шт. репы
– 1 стакан изюма
– 2 желтка
– 1/3 стакана сливок
– 2 ст. ложки сливочного масла

Репу очистите от кожицы и сварите почти до готовности. Затем осторожно удалите ложкой часть мякоти и разотрите ее со сливочным маслом. Добавьте изюм, желтки, сливки и тщательно перемешайте полученную начинку.

Наполните ею подготовленную репу, уложите в форму и смажьте сметаной. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Яйца в скорлупе с зеленым луком, укропом, листьями салата, петрушкой и базиликом «Памятные»

– 5 яиц
– 300 г зеленого лука
– 1 пучок укропа
– 200 г сливочного масла
– листья зеленого салата, зелень базилика, петрушки, перец и соль – по вкусу

Яйца тщательно вымойте, сварите вкрутую и остудите. Острым лезвием ножа разрежьте вдоль пополам вместе со скорлупой. Яйца аккуратно извлеките из скорлупы и мелко нарубите. Зеленый лук, укроп мелко нарежьте и обжарьте в 150 г сливочного масла.

Смешайте рубленые яйца и обжаренную зелень, посолите, поперчите и тщательно перемешайте полученную начинку. Наполните ею скорлупу, уложите в сковороду с оставшимся растопленным сливочным маслом начинкой вниз и обжарьте до золотистого цвета. Подавайте, уложив на листья зеленого салата

и украсив листочками петрушки и базилика.

Блюда с грибами

Белые грибы с зеленым горошком, луком, чесноком, сыром и укропом «Лукошкинские»

– 8 шт. белых грибов с целыми шляпками
– 100 г консервированного зеленого горошка
– 1 луковица
– 2 зубчика чеснока
– 1 ст. ложка любого тертого сыра
– 1 пучок укропа
– 2 ст. ложки сливочного масла
– 1 ст. ложка растительного масла
– перец и соль – по вкусу

У очищенных грибов отделите ножки от шляпок. Грибные ножки мелко нарежьте. Лук и чеснок измельчите. Зеленый горошек протрите через сито.

Сливочное масло растопите, положите нарезанные ножки грибов, лук, чеснок, протертый горошек и половину нормы измельченной зелени укропа. Все посолите, поперчите, перемешайте, влейте немного воды и потушите на слабом огне 10 минут.

Полученной начинкой наполните шляпки грибов и уложите их в смазанную растительным маслом форму. Запекайте в духовке 10–15 минут при температуре 180 °С. Подавайте, посыпав тертым сыром и украсив веточками оставшегося укропа.

Шампиньоны с яйцами, луком, лимонным соком, петрушкой, укропом и коньяком «Чемпионские»

– 500 г шампиньонов
– 2 сваренных вкрутую яйца
– 1 луковица
– 5 ст. ложек лимонного сока
– 2 ст. ложки коньяка
– $^1/_2$пучка петрушки
– $^1/_2$пучка укропа
– 4 ст. ложки растительного масла

– перец и соль – по вкусу

Отделите шляпки грибов от ножек, промойте, залейте водой, добавив 1 ст. ложку лимонного сока, и оставьте на несколько минут. Затем откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь.

Лук нарежьте кольцами, ножки грибов измельчите и обжарьте все в 3 ст. ложках растительного масла до золотистого цвета. Посолите, поперчите, влейте коньяк и потушите еще 10–15 минут.

Яйца измельчите и смешайте с грибной массой. Наполните ею шляпки грибов и уложите в смазанную оставшимся растительным маслом форму. Запекайте в духовке 15–20 минут при средней температуре. Подавайте, посыпав измельченной зеленью петрушки и укропа.

Тушеный перец с грибами, рисом, помидорами и луком «Савельевский»

– 1 кг сладкого перца
– 200 г любых грибов
– 200 г риса
– 3–4 помидора
– 1 луковица
– растительное масло, перец и соль – по вкусу

У сладкого перца удалите плодоножку и семена. Грибы, лук и часть помидоров мелко нашинкуйте, смешайте с рисом и обжарьте на растительном масле в течение 3–4 минут. Затем посолите, поперчите, влейте 300 мл горячей воды и поварите смесь до полуготовности риса. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Подготовленный перец наполните начинкой и уложите в сотейник. Добавьте оставшиеся натертые помидоры и растительное масло. Влейте 200 мл горячей воды и потушите на слабом огне до готовности. Подавайте со сметаной.

Помидоры с маринованными грибами, рисом, луком, сметаной, петрушкой и паприкой «Купавинские»

– 8-10 помидоров
– 100 г маринованных грибов
– 100 г вареного риса
– 1 луковица

– 3 ст. ложки сметаны
– 1 ч. ложка молотой паприки
– 1 пучок петрушки
– 1 ст. ложка сливочного масла
– перец и соль – по вкусу

У помидоров срежьте верхушки и удалите мякоть. Лук мелко нарежьте и обжарьте на сливочном масле. Затем смешайте с рисом, нарезанными ломтиками грибами, рубленой зеленью петрушки и паприкой.

Полученную начинку посолите, поперчите, тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные помидоры. Подавайте, полив сметаной.

Помидоры с шампиньонами, кукурузой, зеленым салатом, луком, майонезом и петрушкой «Даниловские»

– 8-10 помидоров
– 200 г консервированных шампиньонов
– 2–3 ст. ложки консервированной кукурузы
– 1 луковица
– 3 ст. ложки майонеза
– $^1/_2$пучка зеленого салата
– $^1/_2$пучка петрушки
– перец и соль – по вкусу

У помидоров срежьте верхушки и удалите мякоть. Грибы и лук мелко нарежьте, добавьте кукурузу, рубленую зелень петрушки, посолите, поперчите и заправьте майонезом.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные помидоры. Подавайте, уложив на листья зеленого салата.

Помидоры с шампиньонами, картофелем, укропом, сыром, сметаной и лимонным соком «Ухтомские»

– 6–8 помидоров
– 300 г вареных шампиньонов
– 3 вареные картофелины
– 1 луковица
– 3 ст. ложки любого тертого сыра
– 2 ст. ложки сметаны

– 2 ч. ложки лимонного сока
– 1 пучок укропа
– 1 ст. ложка сливочного масла
– соль – по вкусу

У помидоров срежьте верхушки и удалите мякоть. Грибы нарежьте ломтиками. Лук мелко нарежьте, сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и протрите через сито. Картофель разотрите в пюре и смешайте с размягченным сливочным маслом.

Смешайте все подготовленные продукты, добавьте измельченную мякоть помидоров и мелко нарезанную зелень укропа. Посолите и заправьте сметаной, смешанной с лимонным соком. Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные помидоры. Подавайте, посыпав тертым сыром.

Помидоры с вешенками, зеленым горошком, солеными огурцами, петрушкой и яблоками «Станичные»

– 6–8 помидоров
– 100 г вешенок
– 100 г консервированного зеленого горошка
– 1 соленый огурец
– 1 яблоко
– 3–4 ст. ложки майонеза
– $^1/_2$пучка петрушки
– соль – по вкусу

У помидоров срежьте верхушки и удалите мякоть. Сырые вешенки нарежьте тонкими ломтиками. Огурец и яблоко очистите от кожицы, семян и нарежьте мелкими кубиками. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте зеленый горошек, измельченную зелень петрушки, посолите и заправьте майонезом.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные помидоры. Подавайте, уложив на листья зеленого салата.

Запеченные баклажаны под сырным соусом с грибами, луком и петрушкой «Макеевские»

– 4–5 баклажанов
– 200 г любых грибов

– 1 луковица
– 1/2 пучка петрушки
– 1 ст. ложка сливочного масла
– 1 ч. ложка оливкового масла
– перец и соль – по вкусу
Для сырного соуса:
– 100 г любого тертого сыра
– 150 мл молока
– 1 ст. ложка лимонного сока
– 1 ст. ложка муки
– 2 ч. ложки сливочного масла
– перец и соль – по вкусу

Баклажаны разрежьте вдоль пополам, удалите мякоть и мелко ее нарежьте. Половинки баклажанов посолите, оставьте на 30 минут и слейте горечь.

Грибы нарежьте ломтиками, лук мелко нарежьте и обжарьте все на сливочном масле в течение 5–7 минут. Затем добавьте мякоть баклажанов, измельченную зелень петрушки, посолите и поперчите. Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные баклажаны.

Уложите в смазанную растительным маслом форму и залейте соусом. Запекайте в духовке 15–20 минут при средней температуре. Подавайте, посыпав перцем и измельченной зеленью петрушки.

Для соуса растопите сливочное масло, смешайте его с мукой, перцем, солью, влейте молоко и поварите все, помешивая, до загустения. Затем добавьте лимонный сок, тертый сыр и прогрейте смесь в течение 3 минут.

Запеченные баклажаны с грибами, луком и соевым майонезом «Пхеньянские»

– 3–4 баклажана
– 200 г любых грибов
– 1 луковица
– 1 стакан соевого майонеза
– 1 ч. ложка крахмала
– растительное масло и соль – по вкусу

Баклажаны разрежьте вдоль пополам, удалите часть мякоти и обжарьте половинки на растительном масле. Грибы сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и нарежьте. Лук

нашинкуйте и обжарьте на растительном масле.

Смешайте обжаренный лук, измельченные грибы, крахмал, посолите и тщательно перемешайте полученную начинку. Наполните ею подготовленные баклажаны. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, полив соевым майонезом.

Жареные кабачки с вешенками, зеленым горошком, луком, сметаной, укропом, кинзой и красным перцем «Артемовские»

– 2 молодых кабачка
– 400 г вешенок
– 100 г консервированного зеленого горошка
– 2 яйца
– 2 луковицы
– 100 г муки
– 100 г сметаны
– 1 лавровый лист
– $^1/_2$пучка укропа
– $^1/_2$пучка кинзы
– 100 мл растительного масла
– красный и черный молотый перец, соль – по вкусу

Грибы и лук тонко нашинкуйте и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. Посолите, добавьте лавровый лист, измельченную зелень кинзы, потушите до полуготовности и охладите. Затем добавьте зеленый горошек, поперчите и тщательно перемешайте полученную начинку.

Кабачки нарежьте кусками длиной 4–5 см, удалите семена и наполните начинкой. Затем обмакните во взбитых яйцах и обваляйте в муке. Обжарьте на растительном масле до образования золотистой корочки. Подавайте, полив сметаной, посыпав перцем и измельченной зеленью укропа.

Жареные кабачки с маринованными грибами, капустой-ассорти, красной фасолью, морковью и чесноком «Бобринские»

– 1–2 кабачка
– 100 г цветной капусты
– 100 г белокочанной капусты
– 100 г консервированной красной фасоли
– 100 г маринованных грибов

– 1 шт. моркови
– 3 яйца
– 2 зубчика чеснока
– 3–4 ст. ложки муки
– 3–4 ст. ложки панировочных сухарей
– 1 ст. ложка майонеза
– 1 ст. ложка уксуса
– 1/2 пучка укропа
– 2 ст. ложки растительного масла
– 1 ч. ложка кунжутного масла
– сахар, перец и соль – по вкусу

Цветную капусту сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, охладите и разберите на соцветия. Белокочанную капусту и морковь нашинкуйте, посыпьте сахаром, солью, сбрызните уксусом, полейте кунжутным маслом, слегка перетрите и поместите на 15–20 минут в прохладное место.

Спустя это время отожмите, смешайте с цветной капустой, добавьте взбитое яйцо, фасоль, нарезанные грибы, толченый чеснок и поперчите. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Кабачки нарежьте кусками длиной 6–7 см, удалите семена и наполните начинкой. Обмакните во взбитых яйцах, обваляйте в смеси из муки и панировочных сухарей и обжарьте на растительном масле. Подавайте, посыпав перцем и измельченной зеленью укропа.

Запеченные кабачки под грибным соусом с помидорами, сладким перцем, морковью, луком и петрушкой «Актюбинские»

– 2–3 молодых кабачка
– 4 помидора
– 3 шт. сладкого перца
– 2 шт. моркови
– 1 луковица
– 1 сваренное вкрутую яйцо
– 1 ч. ложка лимонного сока
– 1/2 пучка петрушки
– 2 ст. ложки растительного масла
– перец и соль – по вкусу

Для грибного соуса:

– 200 г любых грибов
– 200 г сметаны

– 1 луковица
– 2 зубчика чеснока
– 1 ст. ложка муки
– 1/2 ч. ложки сушеного майорана
– 1 ст. ложка оливкового масла
– молотый душистый перец и соль – по вкусу

Лук нарежьте полукольцами и обжарьте в 1 ст. ложке растительного масла до золотистого цвета. Помидоры нарежьте маленькими дольками. Морковь и яйцо натрите на средней терке. У сладкого перца удалите плодоножку, семена и нарежьте соломкой. Смешайте все подготовленные продукты, посолите и сбрызните лимонным соком. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Кабачки разрежьте вдоль пополам, удалите семена, часть мякоти и наполните начинкой. Уложите в смазанную оставшимся растительным маслом форму, поперчите и залейте соусом. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, посыпав измельченной зеленью петрушки.

Для соуса грибы нарежьте ломтиками, лук измельчите и обжарьте все на оливковом масле до золотистого цвета. Затем добавьте толченый чеснок, майоран, душистый перец, соль и обжарьте смесь еще 2–3 минуты. Положите сметану, влейте немного воды, всыпьте муку и поварите до загустения.

Запеченные артишоки с белыми грибами, помидорами, острым соусом, кресс-салатом и укропом «Императорские»

– 3–4 артишока
– 300 г белых грибов
– 2 помидора
– 1 луковица
– 100 г острого томатного соуса
– 2 ст. ложки сметаны
– 1 ст. ложка лимонного сока
– 1/2 пучка кресс-салата
– 1/2 пучка укропа
– 1 ст. ложка сливочного масла
– перец и соль – по вкусу

У артишоков срежьте жесткие листья, часть стебля и верхушку. Разрежьте вдоль пополам, удалите сердцевину и положите на 10–15 минут в холодную воду, подкисленную

лимонным соком. Спустя это время сварите в подсоленной воде до полуготовности.

Грибы очистите, промойте, нарежьте ломтиками, добавьте мелко нарезанный лук, соль, перец и обжарьте на сливочном масле в течение 5–7 минут. Затем влейте немного воды, положите сметану и потушите до готовности. Помидоры нарежьте дольками и смешайте с обжаренными грибами. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Подготовленные артишоки наполните начинкой, поперчите и полейте острым томатным соусом. Запекайте в духовке 10–15 минут при средней температуре. Подавайте, украсив кресс-салатом и посыпав рубленым укропом.

Запеченный картофель с маринованными шампиньонами, зеленым горошком, сыром, сметаной и укропом «Аркадакский»

– 6–8 картофелин
– 300 г маринованных шампиньонов
– 100 г консервированного зеленого горошка
– 100 г любого тертого сыра
– 1 ст. ложка сметаны
– 1/2 пучка укропа
– 50 г сливочного масла
– 1 ч. ложка растительного масла
– перец и соль – по вкусу

Неочищенный картофель запеките в духовке до полуготовности, охладите, очистите и в центре каждого клубня сделайте небольшое углубление.

Шампиньоны мелко нарежьте, смешайте с зеленым горошком, посолите, поперчите и заправьте сметаной. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Подготовленный картофель наполните начинкой, посыпьте перцем, тертым сыром и поверх разложите кусочки сливочного масла. Уложите в смазанную растительным маслом форму. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, украсив веточками укропа.

Маринованная цветная капуста с грибами, яйцами, кукурузой, зеленым горошком, базиликом и луком «Осташковская»

– 500 г цветной капусты

– 200 г любых вареных грибов
– 6 сваренных вкрутую яиц
– 2 луковицы
– 3 ст. ложки консервированной кукурузы
– 2 ст. ложки консервированного зеленого горошка
– 2 ст. ложки майонеза
– 1/2 пучка базилика
– красный молотый перец и соль – по вкусу

Для маринада:

– 3 ст. ложки уксуса
– 1 ст. ложка сахара
– 1 лавровый лист
– 1 бутон гвоздики
– 1/2 пучка укропа
– черный перец горошком и соль – по вкусу

Цветную капусту залейте горячей подсоленной водой, поварите 3 минуты, откиньте на дуршлаг и остудите. Добавьте нарезанный кольцами лук, залейте горячим маринадом и поместите на 1 час – 1 час 30 минут в прохладное место.

Грибы и яйца мелко нарежьте (оставив 2 яйца для украшения), смешайте с кукурузой, зеленым горошком, измельченной зеленью базилика и заправьте майонезом. Полученную начинку тщательно перемешайте. Наполните ею подготовленную капусту, равномерно распределяя между соцветиями. Подавайте, нарезав порционными кусками, посыпав красным молотым перцем и украсив оставшимися рублеными яйцами.

Для маринада в кипящую воду положите соль, сахар, лавровый лист, перец горошком, измельченный укроп, гвоздику, влейте уксус и поварите 5 минут. Полученный маринад процедите и вновь доводите до кипения.

Запеченные огурцы с солеными груздями, оливками, яйцами, морковью, базиликом, укропом и душицей «Вяземские»

– 4–5 огурцов
– 200 г соленых груздей
– 50 г оливок без косточек
– 1 яйцо
– 2 сваренных вкрутую яйца
– 2 шт. моркови
– 1 луковица

– 2 зубчика чеснока
– 100 г сметаны
– 100 г любого тертого сыра
– 1 ч. ложка душицы
– 1 пучок укропа
– 1/2 пучка базилика
– 3 ст. ложки растительного масла
– перец и соль – по вкусу

Огурцы разрежьте вдоль пополам и удалите семена. Морковь натрите на средней терке, лук измельчите, грибы нарежьте ломтиками. Лук и морковь обжарьте в 2 ст. ложках растительного масла до золотистого цвета, посолите, поперчите и смешайте с грибами. Добавьте измельченную зелень укропа, смешанную с взбитым яйцом.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные огурцы. Обжарьте их в 1 ст. ложке растительного масла до образования золотистой корочки. Уложите в смазанную оставшимся маслом форму, залейте сметаной, смешанной с растертыми желтками, толченым чесноком, душицей, измельченной зеленью базилика, посолите и поперчите.

Запекайте в духовке до мягкости при средней температуре. За несколько минут до готовности посыпьте тертым сыром и запекайте до золотистого цвета. Подавайте, украсив нарезанными оливками и веточками укропа.

Яйца с маринованными белыми грибами, сыром, майонезом и укропом «Кимровские»

– 4–5 сваренных вкрутую яиц
– 100 г белых маринованных грибов
– 50 г любого тертого сыра
– 50 г майонеза
– 1/2 пучка укропа
– перец и соль – по вкусу

Яйца разрежьте вдоль пополам, извлеките желтки и разотрите их. Грибы пропустите через мясорубку, смешайте с желтками, майонезом, посолите и поперчите.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные яйца. Подавайте, посыпав тертым сыром и

рубленой зеленью укропа.

Яйца с маринованными шампиньонами, острым сыром, майонезом, укропом и кресс-салатом «Касимовские»

– 4 сваренных вкрутую яйца
– 100 г маринованных шампиньонов
– 50 г острого тертого сыра
– 50 г майонеза
– / 2пучка укропа
– 1/ 2пучка кресс-салата
– перец и соль – по вкусу

Яйца разрежьте вдоль пополам, извлеките желтки и разотрите их. Грибы мелко нарежьте, смешайте с растертыми желтками, тертым сыром, измельченной зеленью укропа, майонезом, посолите и поперчите.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные яйца. Подавайте, украсив кресс-салатом.

Яйца с вешенками, сыром, луком, майонезом, петрушкой и зеленым луком «Куженкинские»

– 4–5 сваренных вкрутую яиц
– 100 г вешенок
– 50 г любого тертого сыра
– 50 г майонеза
– 1 луковица
– 1/ 2пучка петрушки
– 1/ 2пучка зеленого лука
– 1 ст. ложка растительного масла
– перец и соль – по вкусу

Яйца разрежьте вдоль пополам и удалите желтки. Грибы и лук мелко нарежьте, обжарьте на растительном масле до готовности и охладите. Затем смешайте с измельченной зеленью петрушки, посолите, поперчите и заправьте майонезом.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные яйца. Подавайте, посыпав измельченным зеленым луком.

Блюда с крупами, фасолью, кукурузой, оливками, творогом и сыром

Помидоры с кукурузой, петрушкой, яйцами и сметаной «Гастрономические»

– 8-10 помидоров
– 200 г консервированной кукурузы
– 2 сваренных вкрутую яйца
– 1 луковица
– 3 ст. ложки сметаны
– 1 пучок петрушки
– 1 ст. ложка сливочного масла
– перец и соль – по вкусу

У помидоров срежьте верхушки и удалите мякоть. Лук мелко нарежьте и обжарьте на сливочном масле. Добавьте кукурузу, измельченные яйца, рубленую зелень петрушки, соль и перец.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные помидоры. Подавайте, полив сметаной.

Помидоры с оливками, сыром, чесноком, яйцами и майонезом «Штучные»

– 8-10 помидоров
– 1 банка оливок без косточек
– 100 г любого тертого сыра
– 5 сваренных вкрутую яиц
– 100 г майонеза
– 2 зубчика чеснока
– 1 пучок укропа
– перец и соль – по вкусу

У помидоров срежьте верхушки и удалите мякоть. Яйца натрите на крупной терке, добавьте тертый сыр, измельченные оливки (оставив немного для украшения), пропущенный через пресс чеснок, майонез, рубленую зелень укропа, соль и перец.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните

ею подготовленные помидоры. Подавайте, украсив оставшимися оливками.

Тушеный перец с красной фасолью, рисом, зеленым горошком, морковью, луком и укропом «Сытный»

– 8-10 шт. сладкого перца
– 200 г консервированной красной фасоли
– 100 г риса
– 100 г консервированного зеленого горошка
– 4 шт. моркови
– 2 луковицы
– 1–2 лавровых листа
– $^1/_2$пучка укропа
– 2 ст. ложки оливкового масла
– 2 ст. ложки сливочного масла
– перец и соль – по вкусу

У сладкого перца удалите плодоножку и очистите его от семян. Рис сварите в подсоленной воде до полуготовности и охладите. Лук мелко нарежьте, морковь натрите на средней терке и половину нормы лука и моркови смешайте с рисом, фасолью и зеленым горошком.

Полученную начинку посолите, поперчите и тщательно перемешайте. Наполните ею подготовленный перец и обжарьте его на оливковом масле. Оставшиеся морковь и лук обжарьте на сливочном масле и поверх уложите обжаренный фаршированный перец. Положите лавровый лист, влейте немного воды, посолите, поперчите и потушите до готовности. Подавайте, посыпав измельченной зеленью укропа.

Запеченные баклажаны с фасолью, сладким перцем, луком, чесноком, томатным соусом, шпинатом и кресс-салатом «Тихорецкие»

– 4–5 баклажанов
– 200 г белой фасоли
– 2 шт. сладкого перца
– 2–3 шт. крупного редиса
– 2 луковицы
– 2 зубчика чеснока
– 100 г томатного соуса

– 2 ст. ложки сметаны
– У2 пучка шпината
– 1/ 2пучка кресс-салата
– 2 ст. ложки растительного масла
– перец и соль – по вкусу

Баклажаны разрежьте вдоль пополам, удалите мякоть и мелко ее нарежьте. Предварительно замоченную на ночь фасоль сварите в подсоленной воде до готовности. У сладкого перца удалите плодоножку, семена и нарежьте полукольцами. Лук и чеснок мелко нарежьте и вместе с мякотью баклажанов обжарьте на растительном масле.

Смешайте все подготовленные продукты с фасолью, измельченной зеленью шпината, посолите, поперчите и заправьте сметаной. Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные баклажаны.

Уложите в смазанную растительным маслом форму, поперчите и полейте томатным соусом. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, украсив кружками редиса и посыпав кресс-салатом.

Запеченная тыква с рисом, изюмом, яблоками, корицей, сахаром и сливочным маслом «Учкудукская»

– 1 шт. тыквы

– 200 г риса
– 200 г изюма без косточек
– 3 яблока
– 150 г сливочного масла
– корица, сахар и соль – по вкусу

У тыквы срежьте верхнюю часть, удалите семена и немного мякоти. Рис сварите в подсоленной воде до полуготовности и охладите. Изюм залейте горячей водой на 1520 минут, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь. Яблоки очистите от сердцевины и нарежьте дольками. Мякоть тыквы измельчите. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте часть сливочного масла, сахар и корицу.

Полученную начинку тщательно перемешайте, наполните ею подготовленную тыкву и накройте ее срезанной частью. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре (готовность определите с помощью деревянной шпажки: при прокалывании мякоть должна быть мягкой). Подавайте, нарезав

порционными кусками и полив оставшимся растопленным сливочным маслом.

Яйца с рисом, петрушкой, зеленым луком, салатом и майонезом «По-холостяцки»

– 4 сваренных вкрутую яйца
– 100 г вареного риса
– 50 г майонеза
– 1/2 пучка петрушки
– 1 1/2 пучка зеленого лука
– 1 1/2 пучка зеленого салата
– перец и соль – по вкусу

Яйца разрежьте вдоль пополам, извлеките желтки и разомните их вилкой. Затем смешайте с майонезом, рисом, рубленым зеленым луком, посолите и поперчите.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные яйца. Подавайте, уложив на листья зеленого салата и украсив веточками петрушки.

Запеченные макароны с рисом, помидорами, луком, чесноком, сыром и сметаной «Аморе мио»

– 250 г конкильони (макаронные изделия в форме крупных ракушек)
– 1 1/2 стакана вареного риса
– 3–4 помидора
– 1–2 луковицы
– 2–3 зубчика чеснока
– 1 яйцо
– 150 г любого тертого сыра
– 200 г сметаны
– любая зелень, растительное масло, сливочное масло, перец и соль – по вкусу

Рис сварите в подсоленной воде почти до готовности и остудите. Помидоры и лук мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле. Затем добавьте пропущенный через пресс чеснок, немного сметаны, посолите, поперчите и смешайте с рисом. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Сварите макаронные изделия в подсоленной воде до полуготовности, откиньте на дуршлаг и остудите. Каждую ракушку (конкильони) наполните начинкой, уложите в форму и залейте оставшейся сметаной, взбитой с яйцом. Разложите кусочки сливочного масла и посыпьте тертым сыром. Запекайте в духовке 20 минут при средней температуре.

Запеченная свекла с творогом, рисом, яблоками, сметаной и сахаром «Ветлужская»

– 1 кг свеклы
– 250 г творога
– 2 яблока
– 2/3 стакана риса
– 1 стакан сметаны
– 2 яйца
– 3 ст. ложки сахара
– 50 г сливочного масла
– соль – по вкусу

Свеклу одинакового размера сварите в подсоленной воде почти до готовности. Затем очистите от кожицы и вырежьте часть мякоти.

Сварите рассыпчатую рисовую кашу. Яблоки очистите от кожуры, сердцевины, мелко нарежьте и смешайте с сахаром. Творог протрите через сито, смешайте с взбитыми яйцами и растопленным сливочным маслом, оставив немного масла для смазывания формы.

Смешайте все подготовленные продукты и наполните ими подготовленную свеклу. Уложите в смазанную маслом форму и полейте сметаной. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Редис с творогом, огурцами, яйцами, зеленым луком и сметаной «Зуевский»

– 10–15 шт. крупного редиса
– 150 г творога
– 3–4 огурца
– 2 сваренных вкрутую яйца

– 1 пучок зеленого лука
– 50 г сливочного масла
– сметана, перец и соль – по вкусу

У редиса срежьте ботву и со стороны среза сделайте углубление. Смешайте творог, рубленые желтки, размягченное сливочное масло и измельченный зеленый лук, оставив немного лука для украшения. Посолите, поперчите и тщательно перемешайте полученную начинку. Если масса получилась густой, добавьте немного сметаны. Наполните начинкой подготовленный редис с горкой.

На блюдо положите огурцы, нарезанные кружками. На каждый из них поместите по 1 шт. редиса с начинкой, полейте сметаной, посыпьте рублеными белками и оставшимся зеленым луком.

Помидоры с брынзой, петрушкой, укропом, сметаной и лимонным соком «По-софийски»

– 6–8 помидоров
– 400 г брынзы
– 3 ст. ложки майонеза
– 2 ст. ложки сметаны
– 1 ст. ложка лимонного сока
– $^1/_2$пучка петрушки
– $^1/_2$пучка укропа
– соль – по вкусу

У помидоров срежьте верхушки и удалите мякоть. Брынзу протрите через сито и смешайте с измельченной зеленью укропа. Посолите и заправьте сметаной, смешанной с лимонным соком.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные помидоры. Подавайте, украсив веточками петрушки и полив майонезом.

Запеченные кабачки с брынзой, помидорами, чесноком, майонезом, душицей и щавелем «Курортные»

– 3–4 молодых кабачка
– 200 г брынзы

– 2–3 помидора
– 2 зубчика чеснока
– 100 г майонеза
– 2 ст. ложки сметаны
– 1/2ч. ложки сушеной молотой душицы
– 1/2пучка щавеля
– 1/2пучка петрушки
– 1 ч. ложка растительного масла
– красный и черный молотый перец, соль – по вкусу

Кабачки разрежьте вдоль пополам и удалите семена. Брынзу вымочите в холодной кипяченой воде, обсушите и измельчите. Помидоры мелко нарежьте и смешайте с брынзой. Добавьте толченый чеснок, измельченную зелень петрушки, посолите, поперчите и заправьте сметаной.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные кабачки. Уложите в смазанную растительным маслом форму, посыпьте смесью из черного и красного перца и душицы. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, посыпав измельченным щавелем и полив майонезом.

Авокадо с сыром рокфор, маслинами, белым вином, сливками и базиликом «Пять звезд»

– 2 шт. авокадо
– 200 г сыра рокфор
– 2 ст. ложки маслин без косточек
– 4 ст. ложки сливок
– 1 ст. ложка сухого белого вина
– 1 ч. ложка рубленой зелени базилика
– 2 ст. ложки сливочного масла
– красный молотый перец – по вкусу

Авокадо очистите от кожицы, разрежьте пополам и удалите косточки. Сыр разомните вилкой, добавьте размягченное сливочное масло, зелень базилика, влейте вино и сливки.

Полученную начинку тщательно взбейте и наполните ею подготовленные авокадо. Подавайте, слегка поперчив и украсив нарезанными маслинами.

Яйца с острой начинкой из сыра, чеснока, карри, красного перца и майонеза «Горячительные»

– 4 сваренных вкрутую яйца
– 50 г консервированного зеленого горошка
– 1 зубчик чеснока
– 50 г любого тертого сыра
– 50 г майонеза
– 1/2 ч. ложки карри
– 1/2 пучка укропа
– красный молотый перец и соль – по вкусу

Яйца разрежьте вдоль пополам, извлеките желтки и разомните их вилкой. Затем смешайте с майонезом, пропущенным через пресс чесноком, тертым сыром, карри, солью и перцем.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные яйца. Подавайте, украсив зеленым горошком и веточками укропа.

Яйца с мягким сыром, сметаной, майонезом и зеленью «Простодушные»

– 4–6 сваренных вкрутую яиц
– 200 г мягкого сыра
– 2 ст. ложки сметаны
– 3 ст. ложки майонеза
– 1 1/2 ст. ложки сливочного масла
– любая рубленая зелень – по вкусу

Яйца разрежьте вдоль пополам, извлеките желтки и разомните их вилкой. Затем смешайте с частью тертого сыра и размягченным сливочным маслом. Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные яйца.

Оставшийся тертый сыр заправьте сметаной, положите на блюдо и поверх разложите фаршированные яйца. Подавайте, полив майонезом и украсив рубленой зеленью.

Десерты

Запеченные яблоки с киви, бананами, грушами, сливками, сахарной пудрой и ванилью «Дегустационные»

– 4–6 яблок
– 3 шт. киви
– 2 банана
– 2 груши
– 200 мл сливок
– 2 ст. ложки сахара
– 3 ст. ложки лимонного сока
– 1 ст. ложка сахарной пудры
– 1 ч. ложка оливкового масла
– ванилин и сахар – по вкусу

У яблок срежьте верхнюю часть и удалите сердцевину. Киви, бананы, груши очистите, нарежьте кубиками, заправьте лимонным соком и посыпьте сахарной пудрой.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные яблоки. Уложите в смазанную оливковым маслом форму. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, украсив сливками, взбитыми с сахаром и ванилином.

Авокадо под абрикосовым соусом с курагой и грецкими орехами «Гурмэ»

– 2 шт. авокадо
– 100 г кураги
– измельченные грецкие орехи – по вкусу
Для абрикосового соуса:
– 100 г абрикосов
– 150 мл абрикосового сока
– 2 ст. ложки масла из грецких орехов
– 2 ст. ложки сахара
– 1 ст. ложка яблочного уксуса

Авокадо очистите от кожицы, разрежьте пополам и удалите косточки. Курагу залейте горячей водой на 2030 минут, откиньте

на дуршлаг, измельчите и смешайте с грецкими орехами.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные авокадо. Подавайте, полив абрикосовым соусом.

Для соуса абрикосы разомните в пюре, смешайте с абрикосовым соком, сахаром, маслом из грецких орехов и яблочным уксусом.

Запеченный чернослив с творогом, грецкими орехами, сметаной, манной крупой и ванилью «Ай-люли»

– 200 г чернослива
– 100 г творога
– 100 г грецких орехов
– 1 желток
– 100 г сметаны
– 4 ст. ложки сахара
– 1 ст. ложка манной крупы
– 1 ч. ложка сливочного масла
– ванилин – по вкусу

Чернослив замочите в горячей воде, откиньте на дуршлаг и очистите от косточек. Творог протрите через сито, смешайте с манной крупой, 2 ст. ложками сахара, желтком и измельченными грецкими орехами.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленный чернослив. Уложите в смазанную сливочным маслом форму. Запекайте в духовке 10 минут при температуре 180 ˚С. Подавайте, полив сметаной, взбитой с ванилином и оставшимся сахаром.

Ананасы с грецкими орехами, сливами, яблоками, грушами, сметаной и сахаром «Авторские»

– 2 ананаса
– 5 груш
– 2 яблока
– 100 г слив
– 50 г очищенных грецких орехов
– 3 ст. ложки сметаны

– 2 ст. ложки сахара

Ананасы разрежьте вдоль пополам, удалите мякоть и нарежьте ее кубиками. Груши, яблоки и сливы нарежьте ломтиками, добавьте измельченную мякоть ананасов, сахар и сметану.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные ананасы. Подавайте, посыпав измельченными грецкими орехами.

Ананасы под сметанным соусом с персиками, апельсинами, клубникой, черешней и корицей «Амброзия»

– 2 ананаса
– 6 персиков
– 1 апельсин
– 100 г клубники
– 100 г черешни

Для сметанного соуса:

– 100 г сметаны
– 2 ст. ложки сахарной пудры
– 1 ст. ложка тертой апельсинной цедры
– корица – по вкусу

Ананасы разрежьте вдоль пополам, удалите мякоть и нарежьте ее кубиками. У персиков, черешни удалите косточки, вместе с апельсинами и клубникой нарежьте ломтиками и смешайте с мякотью ананасов.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные ананасы. Подавайте, полив соусом.

Для соуса смешайте сметану, сахарную пудру, апельсинную цедру и корицу. Полученный соус тщательно взбейте.

Ананасы с творогом, вишней, яблоками, изюмом, сливками и корицей «Александрийские»

– 2 ананаса
– 200 г творога
– 200 г вишни
– 3 яблока
– 50 г изюма без косточек

– 4 ст. ложки сливок
– сахар и корица – по вкусу

Ананасы разрежьте вдоль пополам, удалите мякоть и нарежьте ее кубиками. Творог разотрите со сливками и сахаром до получения однородной массы. Изюм залейте горячей водой на 30–40 минут, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь. У вишни удалите косточки. Яблоки очистите от сердцевины и нарежьте тонкими ломтиками.

Смешайте все подготовленные продукты с творожной массой и добавьте измельченную мякоть ананасов. Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные ананасы. Подавайте, посыпав корицей.

Ананасы с мандаринами, апельсинами, грейпфрутами, сливками, сметаной и сахаром «Либревильские»

– 2 ананаса
– 2 апельсина
– 2 мандарина
– 1 грейпфрут
– 200 мл сливок
– 50 г сметаны
– 5 ст. ложек сахара
– 2 ст. ложки сахарной пудры

Ананасы разрежьте вдоль пополам, удалите мякоть и нарежьте ее кубиками. Апельсины, грейпфрут, мандарины нарежьте небольшими кусочками и смешайте с мякотью ананасов. Взбейте сметану с сахаром и залейте фруктовую массу.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные ананасы. Подавайте, украсив сливками, взбитыми с сахарной пудрой.

Ананасы со сливами, грецкими орехами, сахаром, сметаной и взбитыми сливками «Безупречные»

– 2 ананаса
– 300 г слив
– 100 г измельченных грецких орехов
– 200 мл сливок
– 50 г сметаны

– 3 ст. ложки сахарной пудры
– сахар – по вкусу

Ананасы разрежьте вдоль пополам, удалите мякоть и нарежьте ее кубиками. У слив удалите косточки, мякоть нарежьте мелкими кусочками. Измельченные грецкие орехи смешайте со сливами, мякотью ананасов, заправьте взбитой с сахаром и ванилином сметаной.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные ананасы. Подавайте, украсив сливками, взбитыми с сахарной пудрой.

Ананасы под вишневым соусом с творогом, виноградом, яблоками, грецкими орехами и йогуртом «Совершенные»

– 2 ананаса
– 200 г вишни
– 100 г творога
– 100 г винограда без косточек
– 2 яблока
– 50 г измельченных грецких орехов
– 100 мл вишневого сиропа
– 100 г сливочного йогурта
– 4 ст. ложки сахарной пудры

Ананасы разрежьте вдоль пополам, удалите мякоть и нарежьте ее кубиками. Смешайте творог, половину нормы йогурта и сахарную пудру. У вишни удалите косточки и вместе с виноградом измельчите (отложив несколько виноградин для украшения). Затем смешайте с творожной массой. Очищенные от сердцевины яблоки нарежьте соломкой.

Смешайте все подготовленные продукты и добавьте измельченную мякоть ананасов. Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные ананасы. Подавайте, полив вишневым сиропом, смешанным с оставшимся йогуртом, украсив виноградинами и посыпав измельченными грецкими орехами.

Дыня под соусом из персиков, белого вина, сахарной пудры и лимона «По-тулузски»

– 1 дыня
– 4 персика
– 1 лимон
– 200 мл сухого белого вина
– 100 г сахарной пудры

Дыню разрежьте вдоль пополам, удалите семена, часть мякоти и мелко ее нарежьте. Персики измельчите в блендере. Из лимона выжмите сок, смешайте его с белым вином и сахаром. Смешайте измельченные персики с лимонным соком, вином, сахаром и охладите.

Подготовленную дыню наполните кусочками мякоти, полейте полученным соусом и поместите на 20–30 минут в прохладное место.

Дыня со сливами, апельсинным соком, медом и сахарной пудрой «Амазонка»

– 1 дыня
– 500 г слив
– 150 мл апельсинного сока
– 3 ст. ложки меда
– 2 ст. ложки сахарной пудры

Дыню разрежьте вдоль пополам, удалите семена, часть мякоти и мелко ее нарежьте. Сливы разрежьте пополам и удалите косточки.

Смешайте мякоть дыни и сливы, наполните смесью подготовленную дыню и полейте апельсинным соком, смешанным с медом. Фаршированную дыню посыпьте сахарной пудрой и поместите на 20–30 минут в прохладное место.

Дыня с персиками, черешней, взбитыми сливками, апельсинной цедрой и сахаром «Акварельная»

– 1 дыня
– 500 г персиков
– 500 г черешни
– 200 мл сливок
– 1 ст. ложка тертой апельсинной цедры

– 150 г сахара

Дыню разрежьте вдоль пополам, удалите семена, часть мякоти и мелко ее нарежьте. Персики обдайте кипятком, очистите от кожицы и нарежьте дольками. У черешни удалите косточки и смешайте ягоды с персиками.

Добавьте измельченную мякоть дыни, сахар и тщательно перемешайте полученную начинку. Наполните ею подготовленную дыню. Подавайте, украсив взбитыми сливками и посыпав апельсинной цедрой.

Дыня с арбузом, грушами, яблоками, лимоном, грецкими орехами и медом «Увлажающая»

– 1 дыня
– 500 г мякоти арбуза
– 5 груш
– 5 яблок
– 1 лимон
– 2 ст. ложки измельченных грецких орехов
– 4 ст. ложки меда

Дыню разрежьте вдоль пополам, удалите семена, часть мякоти и мелко ее нарежьте. Груши и яблоки очистите от кожуры, удалите сердцевину, нарежьте дольками и залейте медом, смешанным со свежевыжатым лимонным соком.

Из арбузной мякоти удалите семена и нарежьте ее кубиками. Смешайте все подготовленные продукты и наполните ими подготовленную дыню. Подавайте, посыпав измельченными грецкими орехами.

Дыня с мороженым, черносливом, грецкими орехами, изюмом, сметаной и апельсинами «В жаркий полдень»

– 1 дыня
– 200 г любого мороженого
– 200 г чернослива
– 1 апельсин
– 100 г измельченных грецких орехов
– 100 г изюма
– 4 ст. ложки сметаны

Дыню разрежьте вдоль пополам, удалите семена, часть мякоти и нарежьте ее кубиками. Чернослив и изюм залейте горячей водой на 20 минут, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь. Затем чернослив очистите от косточек и мелко нарежьте мякоть.

Грецкие орехи смешайте с черносливом, изюмом и заправьте сметаной. Подготовленную дыню наполните сначала мороженым, затем фруктовой массой. Подавайте, украсив кубиками дынной мякоти.

Дыня с творогом, клубникой, виноградом, сливками и сахарной пудрой «Нежнейшая»

– 1 дыня
– 200 г творога
– 500 г клубники
– 200 г винограда
– 100 мл сливок
– 4 ст. ложки сахарной пудры

Дыню разрежьте вдоль пополам, удалите семена, часть мякоти и нарежьте ее кубиками. Каждую ягоду клубники и винограда разрежьте на 2 части (оставив несколько ягод для украшения).

Творог смешайте со сливками, сахарной пудрой, добавьте клубнику и виноград. Полученной начинкой наполните дыню. Подавайте, украсив оставшимися ягодами клубники, винограда и мякотью дыни.

Дыня с апельсинами, сливами, мандаринами, яблоками, грушами, киви, грецкими орехами и йогуртом «Знойная»

– 1 дыня
– 200 г слив
– 1 яблоко
– 1 груша
– 1 апельсин
– 4 мандарина
– 2 шт. киви
– 1 лимон
– 4 ст. ложки измельченных грецких орехов

– 200 г натурального йогурта

Дыню разрежьте вдоль пополам, удалите семена, часть мякоти и нарежьте ее кубиками. У яблока и груши удалите сердцевину и нарежьте мякоть тонкими ломтиками. Киви, лимон, апельсин, мандарины нарежьте дольками. У слив удалите косточки, мякоть нарежьте дольками.

Смешайте все подготовленные продукты и залейте йогуртом. Полученной начинкой наполните подготовленную дыню. Подавайте, посыпав грецкими орехами.

Дыня с грушами, изюмом, кедровыми орешками, сливками, сиропом-ассорти и кокосовой стружкой «Лакомая»

– 1 дыня
– 1 кг груш
– 50 г изюма без косточек
– 1 ст. ложка очищенных кедровых орешков
– 200 мл сливок
– 100 мл апельсинного сока
– 100 мл грушевого сиропа
– 4 ст. ложки кокосовой стружки
– 1 ст. ложка апельсинной цедры

Дыню разрежьте вдоль пополам, удалите семена, часть мякоти и нарежьте ее кубиками. Груши очистите от кожуры и сердцевины и нарежьте тонкими ломтиками. Изюм залейте горячей водой на 20 минут, откиньте на дуршлаг, обсушите и смешайте с грушами.

Добавьте мякоть дыни, кокосовую стружку, тертую цедру апельсина и заправьте апельсинным соком, смешанным со сливками. Полученной начинкой наполните подготовленную дыню. Подавайте, полив смесью из оставшихся взбитых сливок и грушевого сиропа и посыпав кедровыми орешками.

Дыня с ананасами, мандаринами, киви, бананами, виноградом, грецкими орехами, сгущенным молоком и шоколадом «Сладкоежка»

– 1 дыня
– 200 г ананасов
– 4 мандарина

– 4 шт. киви
– 3 апельсина
– 3 яблока
– 3 банана
– 100 г винограда без косточек
– 50 г измельченных грецких орехов
– 100 г сгущенного молока
– 4–5 ст. ложек тертого шоколада
– 1 ст. ложка сахарной пудры

Дыню разрежьте вдоль пополам, удалите семена, часть мякоти и нарежьте ее кубиками. Очищенные мандарины, апельсины, киви, бананы и ананасы нарежьте небольшими ломтиками. Виноградины разрежьте на 2 части. Смешайте все подготовленные продукты и заправьте сгущенным молоком.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленную дыню. Посыпьте тертым шоколадом, грецкими орехами и поместите на 30–40 минут в прохладное место. Подавайте, украсив кубиками дынной мякоти и посыпав сахарной пудрой.

Дыня под винным соусом с клубникой, яблоками, киви, бананами, виноградом и кедровыми орешками «Маркиза»

– 1 дыня
– 300 г клубники
– 2 яблока
– 2 шт. киви
– 2 банана
– 100 г винограда без косточек
– 2 ст. ложки очищенных кедровых орешков

Для винного соуса:

– 150 мл белого вина
– 1 ст. ложка меда
– 1 ст. ложка лимонного сока

Дыню разрежьте вдоль пополам, удалите семена и специальной ложечкой вырежьте из мякоти шарики. У яблок удалите сердцевину и вместе с клубникой, очищенными бананами и киви нарежьте мелкими ломтиками.

В подготовленную дыню уложите слоями яблоки, клубнику, киви, бананы. Поверх разложите виноградины, дынные шарики, полейте соусом и поместите на 20–30 минут в прохладное место.

Подавайте, посыпав кедровыми орешками. Для винного соуса белое вино тщательно смешайте с медом и лимонным соком.

Дыня с бананами, взбитыми сливками, какао и грецкими орехами «От прекрасной Эмилии»

– 1 дыня
– 6–8 бананов
– 100 мл сливок
– 3 ст. ложки измельченных грецких орехов
– 200 г сахара
– 4 ст. ложки какао
– 2 ст. ложки сахарной пудры

Дыню разрежьте вдоль пополам, удалите семена и часть мякоти. Бананы нарежьте кружками, обваляйте их в смеси из сахара и какао и наполните ими подготовленную дыню. Подавайте, украсив сливками, взбитыми с сахаром, и посыпав грецкими орехами.

Бананы с орехами и шоколадом «Соблазнительные»

– 3 банана
– 100 г шоколада
– 150 г любых орехов

Орехи истолките или измельчите в блендере. Шоколад растопите на водяной бане. Смешайте шоколад и орехи, оставив немного орехов для украшения.

Бананы очистите от кожуры и разрежьте вдоль пополам. Каждую половинку разрежьте поперек на 3 части. Из полученных кусочков удалите часть мякоти и наполните шоколадно-ореховой массой. Подавайте, посыпав орехами.

Запеченная свекла со свининой, цукини, зеленым горошком, лимоном, сыром, майонезом, петрушкой и базиликом «Рузаевская»

Запеченные яблоки с фаршем, сыром, базиликом и петрушкой «По-пензенски»

Запеченные булочки с колбасой, яйцами, помидорами, сыром и зеленью «Малаховские»

Запеченные кабачки с ветчиной, рисом, черносливом, сыром, майонезом, петрушкой и кинзой «Россошанские»

Груши с креветками, сыром пармезан, лимонным соком и майонезом «По-парижски»

Огурцы с цветной капустой, помидорами, петрушкой, яйцами, майонезом и сметаной «Ольховские»

Помидоры с шампиньонами, кукурузой, зеленым салатом, луком, майонезом и петрушкой «Даниловские»

Бананы с орехами и шоколадом «Соблазнительные»